МАНГАЛ
КАЗАН
БАРБЕКЮ

вкуснейшие блюда **мужскими** руками

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Огонь, костер, очаг - эти слова всегда вызывают приятные воспоминания и согревают душу. Долгой холодной зимой люди ждут, когда проснется природа и можно будет с друзьями и семьей отправиться в лес или в загородный дом - туда, где можно будет развести костер, установить мангал, замариновать мясо для шашлыка или барбекю, приготовить плов или рагу в казане.

Приготовление пищи на костре и углях является настоящим искусством. Сколько тонкостей необходимо учитывать, чтобы зажарить мясо или рыбу, приготовить острый соус или маринад. Данная книга поможет всем поклонникам пикников усовершенствовать искусство приготовления пищи на природе.

- И. А. Зайцева
  - ЧАСТЬ I
    -
    - Шашлык из мяса
      -
    - Шашлык из субпродуктов
      -
    - Шашлык из птицы
      -
    - Шашлык из рыбы и морепродуктов
      -
    - Шашлыки из грибов, овощей и фруктов
      -
    - Маринады
      -
  - ЧАСТЬ II
    -
    - Блюда из мяса и птицы
      -
    - Блюда из рыбы и морепродуктов
      -
    - Пловы
      -
  - ЧАСТЬ III
    -
    - Барбекю из мяса и субпродуктов
      -
    - Барбекю из птицы
      -

- Барбекю из полуфабрикатов
- Барбекю из рыбы и морепродуктов

ЧАСТЬ IV

ЧАСТЬ V

И. А. Зайцева
Мангал, казан, барбекю. Вкуснейшие блюда мужскими руками

ЧАСТЬ I
МАНГАЛЫ

Лето в России не очень длинное, поэтому большинство людей старается провести его наиболее ярко, так, чтобы запомнилось надолго. Одним из главных развлечений лета является приготовление шашлыков. И действительно, что может быть приятнее после тяжелой рабочей недели отдохнуть в хорошей компании где-нибудь на свежем воздухе, искупаться, забыть на время про шумный город и, конечно же, устроить пикник. А какой же пикник без приготовления еды на углях?

В нашей стране чаще всего еду готовят на мангале, на шампурах, а самым популярным блюдом является шашлык.

Вообще шашлык принято считать кавказским блюдом, хотя он встречается и в других национальных кухнях: узбекской, туркменской, татарской, турецкой и т. д. В России, по некоторым данным, шашлык был известен еще в XVII–XVIII вв. – тогда было принято готовить мясо на открытом огне на вертеле, поэтому блюдо носило название «верченое». Само слово «шашлык» происходит от тюркского «шиш» – «вертел» и в буквальном переводе означает «кушанье, жаренное на вертеле».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название (кебаб – в Азербайджане, хоровц – в Армении, мцвади – в Грузии), но и разные способы приготовления.

Для приготовления шашлыков можно использовать различные сорта мяса, птицы, рыбы, дичи и морепродуктов, что делает блюда доступными для любой семьи.

Рецепты приготовления блюд на мангале могут существенно различаться между собой. Отличия могут быть в разных способах приготовления маринада, в выборе основного ингредиента, соусов или напитков, с которыми употребляют готовое блюдо.

Слово «мангал» переводится с тюркского как «жаровня». Все мангалы отличаются довольно простой конструкцией. Чаще всего они представляют собой металлические ящики прямоугольной формы, без крышки.

В такой жаровне сложно будет отрегулировать тягу. Как правило, в нижней части ящика находится несколько отверстий, через которые поступает поток воздуха. Однако если на улице безветренная погода, дополнительное поступление кислорода придется создавать вручную путем обмахивания углей в мангале.

Самым главным при выборе мангала является толщина

металла, из которого он сделан. Стенки мангала должны быть не менее 8 мм. Также весьма важным является и качество металла. Использование мангала из нежаростойкого и низкосортного металла приведет к тому, что угли будут быстро прогорать, еда сверху сохнуть, а снизу пригорать, да и сам мангал из такого металла может в процессе приготовления пищи перекосить.

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо.

Но чтобы его приготовить, нужно прежде всего правильно подготовить мангал. Именно от этого и будет зависеть вкус и внешний вид еды.

Если мангалом уже когда-то пользовались, можно сразу приступать к разжиганию угля, но если он новый, его следует подготовить. Нужно тщательно удалить осадок или налет, который образовался на стенках и дне мангала в процессе его хранения. После этого необходимо положить на дно мангала мокрую бумагу, поджечь ее и закрыть крышку. Благодаря этому мангал прочистится паром. Когда бумага прогорит, ее нужно вынуть и протереть мангал тряпкой.

Со старым мангалом все обстоит гораздо проще. Нужно аккуратно снять с него крышку и убрать ее в сторону. На дно мангала следует положить немного угля. Он не должен быть выше середины стенок мангала, лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже нее. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много.

Первый способ

Чтобы разжечь угли этим способом, понадобится специальный очаг для угля, который представляет собой небольшой цилиндр с отверстиями. Если в мангале нет очага для угля, его можно сделать самостоятельно. Для этого понадобится консервная банка емкостью 5 л, у которой необходимо удалить крышку и дно. В стенке снизу нужно вырезать несколько отверстий и положить банку на дно мангала. В очаг следует положить газеты и уголь и поджечь через одно из отверстий.

Примерно через 10–15 мин уголь загорится, после этого нужно убрать очаг из мангала.

Второй способ

Чтобы зажечь угли этим способом понадобится жидкое горючее, которым следует обрызгать уголь. На 400 г угля понадобится примерно 60 мл жидкого горючего. Уголь нужно сложить в виде пирамиды и поджечь снизу. Следует убрать от огня бутылку с горючим, чтобы она случайно не взорвалась.

Если использовать в качестве топлива продукты на

бензиновой основе, это может испортить вкус еды. В этом случае рекомендуется дождаться, чтобы топливо прогорело до конца (примерно 30–40 мин), и только после этого готовить еду.

Третий способ

Этот способ разжигания угля схож с предыдущим, разница в том, что жидкое горючее использовать не нужно. Возможно, понадобится кусок картона или газета, которой удобно будет раздувать угли.

Через некоторое время после разжигания мангала может показаться, что огонь погас. Это неверно, и если попробовать раздуть угли с помощью картона и сложенной газеты, он вновь разгорится. Через 20–40 мин угли должны покрыться серым пеплом. Мангал готов, когда видны будут красные угли без огня. После этого следует слегка разровнять угли в мангале. Теперь можно готовить шашлык.

Перед тем как готовить еду, необходимо проверить температуру. Самый распространенный и легкий способ – проверить температуру рукой. Для этого необходимо подержать руку над мангалом и посчитать, за сколько секунд ладони станет горячо:

– 1 с – температура очень высокая, около 35 ˚С;
– 2 с – температура высокая, примерно 280–35 ˚С;
– 3 с – температура выше средней, около 250–280 ˚С;
– 4 с – температура средняя, составляет 200–250 ˚С;
– 5 с и более – температура низкая, примерно 150 ˚С.

В зависимости от того, из чего готовят шашлык, следует выбирать подходящую температуру. При самой высокой температуре рекомендуется делать шашлык из говядины, при средней – из свинины, курицы, рыбы или овощей.

Если температура выше необходимой, ее нужно уменьшить. Для этого угли следует отделить друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха. Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу.

Если температура подходящая, а огонь все еще горит, его следует потушить. Для этого нужно закрыть отверстия для подачи воздуха и закрыть мангал крышкой.

Мангал рекомендуется топить следующими сортами древесины:

– ольха;
– осина;
– дуб;
– клен;
– виноградная лоза;

– вишня;

– кизил.

Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи.

Не рекомендуется:

– использовать в качестве дров березу или хвойные породы (содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус);

– разжигать мангал мусором;

– разжигать мангал дровами, длина которых превышает длину мангала;

– растапливать мангал сырыми дровами;

– использовать в качестве топлива фанеру или большие нерасколотые дрова;

– заполнять очаг мангала более чем на четверть его объема.

В последнее время в продаже можно встретить и готовый древесный уголь, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. Недопустимо готовить шашлык на открытом огне – угли должны хорошо прогореть, но при этом давать жар, достаточный для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Правила использования мангала:

– через 1–2 ч после растопки мангала весь мусор, образовавшийся внутри, следует собрать в зольник и выбросить. Это необходимо во избежание порчи мангала, который под воздействием пепла будет деформироваться;

– после того как мангал остынет, следует все металлические поверхности очистить от сажи влажной тряпкой. Можно использовать любые моющие средства, в состав которых не входят газопрены, аллергены и канцерогены.

Категорически запрещается:

– сушить одежду и ветошь вблизи мангала, а уж тем более над ним;

– выбрасывать горящие угли из очага на землю. Сначала их нужно залить водой;

– топить мангал дровами, диаметр которых превышает 150 мм;

– хранить около мангала летучие и воспламеняющиеся жидкости;

– чистить металлические поверхности мангала наждачной шкуркой;

– оставлять без присмотра растопленный мангал.

Шашлык из мяса

Шашлык можно готовить из свинины, говядины, баранины. В качестве дополнительных продуктов часто используют лук, помидоры, баклажаны и другие овощи.

Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Не следует использовать замороженное мясо – в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдержать в прохладном месте в течение 1–2 сут.

Обычно шашлык приготавливают следующим образом. Мясо режут небольшими кусками, добавляют специи, лук, пряную зелень согласно рецепту и маринуют в течение нескольких часов.

Для маринада можно использовать уксус, лимонный сок, сухое вино, кисломолочные продукты в сочетании с различными специями и пряными травами. При приготовлении шашлыка с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10–15 мин, периодически переворачивая, чтобы продукты равномерно прожаривались. Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.

Шашлык по-карски

Ингредиенты

Баранина – 500 г, почки бараньи – 2 шт., лук репчатый – 30 г, лук зеленый – 100 г, кетчуп или соус томатный – 50 г, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый. Почки также промывают, очищают от пленок, разрезают пополам и удаляют протоки.

Репчатый лук очищают, моют. Зелень и лимон моют. Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком частью измельченной зелени петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2–3 ч для маринования. Перед жареньем каждый кусок баранины надевают

на шампур, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья шампуры необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно.

Готовый шашлык снимают с шампуров и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кружочки лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и оставшейся зеленью петрушки. Подают с томатным соусом или кетчупом.

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, масло сливочное – 25 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют предварительно половину очищенного, вымытого и мелко нарезанного лук, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Помидоры, зеленый лук и лимон моют.

Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Шашлык из баранины по-кавказски

Ингредиенты

Баранина – 1600 г, помидоры – 500 г, сало баранье топленое

– 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, соус ткемали – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, ли-мон – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, лук очищают и моют, зелень, моиидоры и лимон моют. Мясо баранины нарезают кубиками весом 30–40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4–6 ч.

По истечении указанного срока куски мяса нанизывают на шампуры, смазывают салом и жарят в мангале.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампуров и укладывают на блюдо, затем гарнируют репчатым луком из маринада, дольками помидоров и лимона и украшают перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с субпродуктами

Ингредиенты

Баранина – 1500 г, почки – 1 шт., помидоры – 50 г, топленое сало баранье – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, добавляют промытую и очищенную почку, солят, перчат и ставят в холодное место на 2–3 ч. Помидоры, зелень и лимон моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры, на один конец надевают очищенную от пленки баранью почку, а на другой – некрупный помидор.

Смазывают мясо курдючным салом и жарят над углями в мангале.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают с шампуров, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины с водкой

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 90 г., сало курдючное – 50 г, водка – 20 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком и половиной вымытой и измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 ч на холоде.

По прошествии указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8-10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, вымытыми и нарезанными кусочками и оставшейся петрушкой и кинзой.

Шашлык из баранины по-казахски

Ингредиенты

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2–3 ч в холодном месте. Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками (15–20 г каждый), надевают их на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо водой с добавлением соли и перца.

При подаче к столу посыпают шашлык кольцами репчатого лука.

Шашлык по-китайски

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, помидоры – 50 г, яблоки – 50 г, соус соевый – 25 г, крахмал – 15 г, глутамат натрия – 1 г, херес, разведенный водой в соотношении 1:1 – 25 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают и нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5–1 см. Репчатый лук очищают, моют и режут тонкими кольцами.

Болгарский перец, яблоки и помидоры моют, нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками.

Ломтики баранины кладут в емкость, добавляют лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутамат натрия и перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала.

Маринуют 3 ч. Затем нанизывают вперемежку на короткие шампуры ломтики лука, баранины и сладкого перца и жарят 15–20 мин.

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 зубчика, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см.

На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с гранатовым соком

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 500 г, сок гранатовый – 200 г, сахар – 50 г, зелень укропа и кинзы, соус томатный, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Лук очищают и моют. Помидоры и зелень моют. Баранину солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают со 100 г измельченного репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15–20 мин. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, оставшийся лук, нарезанный тонкими кольцами, и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив измельченной зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

Шашлык из баранины с помидорами и чесноком

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют соль, перец, а также очищенный и вымытый репчатый лук, нарезанный кольцами, и помидоры, вымытые и нарезанные дольками. Добавляют уксус. Все перемешивают и оставляют в уксусном маринаде на 6–8 ч.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его маринадом.

Чоп-кебаб. Первый способ

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, кабачки свежие – 1000 г, яйца – 4 шт., масло топленое – 150 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (мякоть задней ноги) промывают и нарезают кусочками. Кабачки моют, очищают от кожуры, нарезают кружочками и солят. Мясо и кабачки вперемежку нанизывают на шампуры, после чего жарят в масле на сковороде до полуготовности.

После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, смачивают во взбитых яйцах и вновь поджаривают.

К столу блюдо подают горячим. При желании на гарнир

можно подать жареный картофель.

Чоп-кебаб. Второй способ

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, перец болгарский – 200 г, масло сливочное – 150 г, молоко кислое – 100 г, яйцо – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Молодую баранину (задняя нога) промывают, нарезают кусочками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, вымытый и измельченный болгарский перец, сливочное масло, все перемешивают и запекают в духовом шкафу. Затем солят, посыпают молотым перцем, вливают немного воды и тушат мясо до полуготовности в духовке.

Затем мясо нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык заливают кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и солью, и запекают в духовке до образования аппетитной румяной корочки.

Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 70 г, вода минеральная (сок томатный) – 40 мл, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины и курдючное сало промывают и нарезают тонкими ломтиками весом 15 г. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и смешивают с мясом.

В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду (или томатный сок) и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, ее кладут в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч. После этого нанизывают замаринованное мясо вперемежку с кусочками сала на шампуры.

Шашлык жарят над тлеющими углями: сначала с одной стороны, а затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания талого жира и образования

пламени угли необходимо сбрызгивать водой, смешанной с уксусом.

К столу шашлык подают на шампурах, выложив их на тарелочки или лепешки, украсив луком, нарезанным тонкими кружочками. Отдельно можно подать нарезанные свежие овощи, зерна граната или виноградный уксус.

Шашлык из баранины с гранатом и картофелем

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, картофель – 600 г, сало копченое – 250 г, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель очищают и моют.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала.

Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Кебаб. Первый способ

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и моют, помидоры, перец и зелень моют. Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полуготовности.

Затем снимают шашлык с шампуров в кастрюлю, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук и острый стручковый перец, перец красный молотый, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с

толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч.

Яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8-10 мин.

Кебаб. Второй способ

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, молоко – 500 г, корица молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, солят, посыпают перцем и выдерживают в прохладном месте в течение 1–2 ч. После этого вливают в кастрюлю молоко и доводят его до кипения. Кладут в молоко кусочки мяса и варят его 5 мин.

Затем мясо вынимают шумовкой, нанизывают на шампуры и поджаривают над раскаленными углями, периодически поливая молоком.

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

Кебаб. Третий способ

Ингредиенты

Баранина молодая – 2500 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый, перья чеснока, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Молодую баранину рубят на кусочки с косточками и хрящами и маринуют в течение 3 ч с очищенным, вымытым и нарезанным колечками луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо нанизывают на шампуры, стряхнув соль, пряности и лук, и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

К столу подают с пряной зеленью.

Для этого все перечисленные травы раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

Кебаб по-узбекски

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 900 г, баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 400 г, сало баранье – 50 г, масло растительное – 30 г, семена аниса – 5 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранью корейку промывают, разрезают на 4 куска, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на сковороде в растительном масле с двух сторон до полной готовности (на сильном огне – 10–15 мин).

Мякоть баранины разрезают пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают фарш и выбивают его деревянной лопаточкой. Затем формуют 4 котлеты, нанизывают их на шампур и жарят над раскаленными углями.

Шашлык готовят следующим образом. Оставшуюся мякоть баранины нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, посыпают семенами аниса и выдерживают в прохладном месте 1 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шампур с шашлыком.

Кебаб с красным вином и томатным соусом

Ингредиенты

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Кебаб из баранины с черносливом и миндалем

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чернослив – 50 г, миндаль очищенный – 40 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5–2 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют вымытый и нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и жарят еще 1–2 мин.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.

Кебаб с помидорами и белым вином

Ингредиенты

Баранина – 500 г, помидоры – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, тмин – 3 г, чабер – 2 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают тмином, чабером, солью и красным перцем, заливают сухим вином и выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом и переворачивая.

Помидоры моют, нарезают дольками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый кебаб и помидоры снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают лимонным соком и украшают мелко нарубленным зеленым луком.

Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Ингредиенты

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, хлеб пшеничный без корки – 1 ломтик, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г,

паприка – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Для кунжутной заправки: паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 мл, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Нарезают его небольшими кусочками, добавляют очищенные и мелко нарезанные лук и чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют масло, делят полученную массу на 12 частей и формуют колбаски. Нанизывают их на шампуры и помещают в холодильник на 1 ч. Запекают кюфта-кебаб над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, очищенным и измельченным чесноком, солью, водой, сметаной и вымытой и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

Помидоры моют, разрезают на половинки, нанизывают на шампуры и жарят.

К столу кюфта-кебаб подают с кунжутной заправкой и помидорами.

Тикя-кебаб

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 40 г, зелень петрушки – 10 г, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Реберную часть корейки молодого барашка промывают и рубят на 5–6 кусков вместе с реберными косточками, затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шампуры.

При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, зеленый лук и петрушку моют и измельчают.

При подаче к столу шашлык посыпают кольцами репчатого лука, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают сушеный молотый барбарис и перец.

Люля-кебаб с луком и салом

Ингредиенты

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус 3 %-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают, лук очищают и моют.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом.

Люля-кебаб с мятой

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 80 г, базилик сушеный – 3 г, порошок мяты – 1 г, кресс-салат – 1 пучок, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Зелень моют. Баранину, курдючное сало и очищенный и вымытый репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин. Затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизывают фарш в виде колбасок длиной по 10–15 см на шампуры, по обе стороны от люля надевают кусочки курдючного сала и жарят над углями мангала.

К столу люля-кебаб подают с зеленым луком и кресс-салатом.

Люля-кебаб с зеленью

Ингредиенты

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать жирную баранину. Промытое мясо и предварительно очищенный и вымытый репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную массу добавляют уксус, соль, перец, тщательно перемешивают, помещают в холодное место и выдерживают в течение 1–2 ч. После этого облепляют полученным фаршем шампуры или формуют колбаски весом по 30–40 г.

Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле или в толстодонной сковороде на бараньем жире.

Кийма кабоб

Ингредиенты

Баранина – 500 г, говядина – 500 г, огурцы – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 200 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным и вымытым репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие колбаски.

Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и нанизывают их на шампуры. Жарят кабоб над раскаленными углями до готовности. Огурцы и помидоры моют и режут дольками.

К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

Шашлык из бараниныс маринованными овощами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, огурцы, патиссоны, чеснок маринованные – по 100 г, лук зеленый – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками по 35–40 г, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят над углями.

Лимон и зеленый лук моют Готовый шашлык украшают дольками лимона и перьями зеленого лука. На гарнир подают соленые и маринованные овощи.

Шашлык из баранины в кефире

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, кефир – 400 мл, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зира, кориандр – по 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (мякоть) промывают, нарезают кусочками по 15–20 г и заливают кефиром.

Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром.

Лук очищают, нарезают кольцами, сало разрезают на несколько одинаковых по величине кубиков.

Подготовленное мясо нанизывают вперемежку с кубиками сала и кольцами лука на шампуры и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой до выделения сока и образования румяной корочки.

Шашлык из баранины «Генеральский»

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, помидоры – 400 г, лук репчатый – 200 г, сало курдючное – 150 г, порошок карри – 2 г, лимон – 1 шт., зелень сельдерея, мяты, эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, репчатый лук очищают и моют. Мякоть баранины нарезают кусочками по 30–40 г, смешивают с кусочками курдючного сала, измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают выжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2–3 ч в прохладном месте. После этого нанизывают вперемежку кусочки мяса и сала на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снова поливают лимонным соком и подают к столу вместе с вымытыми и разрезанными на 4 части помидорами и веточками пряной зелени.

Шашлык из баранины с луком и рисом

Ингредиенты

Баранина – 1600 г, рис – 150 г, лук репчатый – 300 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком над углями.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито.

Лимон моют и нарезают дольками. Зеленый лук моют.

Готовый шашлык снимают с шампуров и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом. Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Шашлык из баранины с красным вином

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, помидоры – 500 г, сало курдючное – 150 г, лук зеленый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г, перемешивают с вымытым и мелко нарубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпают солью, перцем, поливают сухим красным вином и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Затем мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с ломтиками курдючного сала, и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шампуры.

Зелень и лимон моют.

При подаче к столу на блюдо кладут вперемежку шампуры с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из свежих помидоров.

Шашлык из баранины по-таджикски

Ингредиенты

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зира – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 ч. Затем куски мяса нанизывают

на шампуры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык кладут на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из баранины «Ала-Тоо»

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, 3 %-ный уксус столовый – 60 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, сахар и все тщательно перемешивают и ставят на холод на 6–8 ч.

После этого куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу шашлык украшают кольцами лука из маринада.

Шашлык из баранины с бананами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус 3 %-ный – 50 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, бананы – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 ч в прохладном месте.

Кусочки мяса заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка обжаривают в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив жареными бананами.

Шашлык из баранины по-пакистански

Ингредиенты

Баранина – 500 г, йогурт несладкий – 250 г, свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 80 г, яйца – 2 шт., имбирь, кориандр, гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и специй готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Свеклу моют, очищают и нарезают кусочками. Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушат на слабом огне, чтобы испарилась часть жидкости. После этого добавляют пряности и насаживают поочередно на шампуры куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на шампурах до готовности.

Шашлык можно посыпать порошком карри. К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и овощным салатом.

Шашлык из баранины по-казахски

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 250 г, уксус 10 %-ный – 50 мл, сахар – 5 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают его в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем, вливают уксус, добавляют сахар, очищенный, вымытый и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5-10 ч. Зелень моют.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из баранины «Сани»

Ингредиенты

Баранина – 500 г, паприка молотая – 10 г, кориандр, тмин,

корица – по 5 г, орех мускатный молотый – 3 г, лист лавровый – 3–4 шт., лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают кусочки баранины в эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченным лавровым листом, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2–3 ч. Зелень и лимон моют.

Подготовленные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и веточками базилика.

Шашлык из баранины с грибами

Ингредиенты

Баранина – 1500–2000 г, сыворотка молочная – 2000 мл, грибы (белые и боровики) – 300 г, помидоры – 200 г, уксус столовый – 200 мл, вино – 200 мл, масло растительное – 100 мл, сок крыжовника – 100 мл, лук репчатый – 60 г, чеснок – 3 зубчика, лимон – 2 шт., корень сельдерея или петрушки – 1 шт., пряная зелень – 1 пучок, полынь – 1 пучок, кардамон и укроп, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Лук, чеснок и корень сельдерея или петрушки очищают, моют и мелко рубят. Зелень моют, часть измельчают, часть оставляют для украшения. Лимоны и помидоры моют и нарезают кружками. Грибы чистят, промывают и нарезают кусочками.

Баранину промывают, нарезают крупными кусками и вымачивают в течение 5–6 ч в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с луком, кружками лимона, помидоров, грибами, смазывают растительным маслом и готовят над раскаленными углями. Мясо поливают каждые 3–4 мин соком и вином. Под шампуры ставят противень, а на угли кладут пучок полыни и по 2–3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на шампуры можно надеть свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

Шашлык из баранины, маринованном в портере

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, портер – 500 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью портера и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зелень моют. Картофель чистят, моют и отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем

Ингредиенты

Баранина – 800 г, яблоки – 300 г, перец сладкий – 3 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки моют, разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец моют и нарезают кольцами.

Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая шампуры.

Шашлык из баранины с овощами и яблоками

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 150 г, яблоки – 100 г, масло растительное – 30 мл, мед – 20 г, тмин – 3 г, лист лавровый – 3–4 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и моют, лимон моют. Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют

пропущенный через мясорубку репчатый лук, тмин, измельченный лавровый лист, свежевыжатый лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

Морковь и яблоки моют, чистят, натирают на терке и заправляют смесью из растительного масла, меда и лимонного сока. Салат перемешивают и дают ему настояться в течение 30 мин.

Кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык раскладывают по тарелкам и подают к столу с витаминным салатом.

Рубленый шашлык

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый (или зеленый) – 40 г, сало курдючное – 30 г, уксус винный – 15 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и очищенный и вымытый лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч в холодильник на нижнюю полку.

После этого из фарша формуют колбаски, которые нанизывают на шампуры и жарят над углями. Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью.

Шашлык из баранины с бульоном

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очищают, моют и измельчают. Мякоть баранины моют и нарезают кусками по 40–60 г, отбивают, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо слабым рассолом с добавлением чеснока и перца.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

Мцвади в баклажанах

Ингредиенты

Баранина – 1500 г, баклажаны – 1000 г, масло растительное – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.

Шашлык из баранины с помидорами, луком и фисташками

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 50 г, фисташки – 50 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса посыпают солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют, обдают крутым кипятком, снимают кожицу, удаляют семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, рубленые фисташки, соль и красный молотый перец. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10–15 мин.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом.

Шашлык из баранины в лимонном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают

кусочками весом по 30–40 г и слегка отбивают. Лимон моют и выжимают из него сок.

Кусочки баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 ч.

Затем нанизывают кусочки баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом.

Козон дулма

Ингредиенты

Баранина (или говядина) – 500 г, сало-сырец – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 2 шт., зира – 10 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) очищают от пленок и сухожилий, промывают, измельчают в мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжьим или бараньим) и очищенным и вымытым репчатым луком. Все перемешивают и добавляют яйца, соль, зиру и специи.

Фарш хорошо перемешивают и формуют из него шарики (из расчета 6 шт. на порцию), после чего нанизывают их на шампуры и жарят 8-10 мин.

На гарнир к шашлыку можно подать свежие помидоры, огурцы и маринованный лук.

Шашлык из баранины с огурцами

Ингредиенты

Филе баранины – 250 г, лук репчатый – 150 г, огурцы – 200 г, уксус – 30 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и моют, огурцы моют и режут кусочками.

Мясо промывают, нарезают маленькими кусочками, складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, добавляют уксус, нарезанный колечками лук, сахар, перемешивают и ставят в прохладное место на 5–8 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык посыпают сахаром и

репчатым луком из маринада и украшают кусочками огурца.

Шашлык из баранины по-аравийски

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, лук репчатый мелкий – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец красный острый – 3 шт. (или перец красный молотый – 3 г), соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают и моют. Лимон моют.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковицы нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.

Хазани хоровац

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, сок гранатовый – 100 мл, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками, укладывают в кастрюлю с топленым маслом, посыпают солью и перцем, после чего жарят до полуготовности. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, жарят еще 5 мин, а затем вливают гранатовый сок и перемешивают. После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из колбасок

Ингредиенты

Баранина – 500 г, кишки бараньи – 300 г, сало нутряное –

100 г, лук репчатый – 150 г, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с салом и предварительно очищенный, вымытый и измельченный репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют зиру, соль и перец и перемешивают.

Кишки тщательно промывают в холодной воде и наполняют фаршем. Формуют колбаски длиной по 8-10 см и перевязывают оба конца нитками. Затем колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из баранины по-адыгейски

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, мясной бульон – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают и нарезают кусочками весом по 40–60 г. Каждый кусок отбивают. Затем нанизывают мясо на шампур и жарят над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать шампур и поливать мясо слабым рассолом, смешанным с очищенным, вымытым и измельченным чесноком и перцем.

После этого мясо перекладывают в кастрюлю, вливают немного бульона и тушат до полной готовности. На гарнир можно подать рис.

Шашлык из баранины по-татарски

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, шпик или ветчина копченая – 500 г, лук репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и моют. Баранину (мякоть задней ноги) промывают, нарезают кусочками по 30–40 г. Выдерживают мясо в течение 3–4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, тертого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного репчатого лука.

Подготовленные кусочки мяса нанизывают на шампуры, вперемежку с нарезанным шпиком или жирной ветчиной. Жарят мясо в мангале над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу горячим. На гарнир можно подать отварной рис.

Шашлык из баранины «Степной»

Ингредиенты

Корейка баранья – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 70 мл, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранью корейку промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 20–30 мин в холодном месте.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками предварительно вымытой зелени петрушки, кинзы и базилика.

Колбаски из баранины с помидорами

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, помидоры – 700 г, лук репчатый – 200 г, лук зеленый – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, жир – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и зеленый лук моют. Баранину (корейка или задняя нога) очищают от пленок, промывают и нарезают из расчета по 2 кусочка на порцию в виде широкой ленты.

Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3–4 ч.

После этого на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо, сворачивают его в виде колбаски. Нанизывают на шампуры сначала целый помидор, затем мясо и вновь целый помидор. Жарят над раскаленными углями, периодически смазывая жиром.

К столу шашлык подают, посыпав мелко нарезанным зеленым

луком.

Шашлык из баранины по-туркменски

Ингредиенты

Баранина – 250 г, лук репчатый – 2 шт., винный уксус – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками, смешивают с очищенным, вымытым и мелко нашинкованным репчатым луком, добавляют соль и перец, заливают уксусом и ставят на 2–3 ч в прохладное место.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Этот шашлык рекомендуется подавать с любым овощным салатом.

Шашлык из баранины с ливером по-абхазски

Ингредиенты

Баранина жирная – 600 г, ливер бараний – 100 г, лук репчатый – 100 г, барбарис свежий – 15 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и ливер промывают, нарезают кусочками весом по 15–20 г, солят, перчат, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук и барбарис, перемешивают и выдерживают в течение 3–4 ч.

Затем кусочки баранины и ливера нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками вымытой петрушки.

Шашлык из баранины рубленый

Ингредиенты

Баранина – 250 г, сало – 10 г, лук репчатый – 1 шт., уксус винный – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и моют, зелень моют. Мясо промывают,

нарезают маленькими кусочками и вместе с салом и репчатым луком пропускают через мясорубку. Полученный фарш солят, перчат, тщательно перемешивают и ставят на 2–3 ч в прохладное место. Затем формуют небольшие колбаски, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Шашлык из бараньих ребрышек

Ингредиенты

Баранина (ребрышки) – 1000 г, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок. Баранину рубят на порционные куски вместе с ребрышками и промывают.

Пряную зелень моют, измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной смесью с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2–3 ч в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из бараньих ребрышек в пряном маринаде

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 1000 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки рубят на небольшие кусочки, промывают и укладывают в эмалированную емкость.

Растительное масло, уксус, вымытую и измельченную зелень петрушки, очищенный, вымытый и измельченный чеснок, соль и специи смешивают в блендере, заливают полученным маринадом баранину, помещают ее в холодильник на 24 ч.

По прошествии суток мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая

маринадом.

Шашлык из бараньих ребрышек с соевым соусом

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 1000 г, соус соевый – 100 мл, имбирь маринованный – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика.

Способ приготовления

Бараньи ребрышки промывают и рубят на порционные куски. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью из соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и очищенного, вымытого и измельченного чеснока.

Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8-12 ч.

Кусочки маринованного мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из баранины с арахисом под соусом чили

Ингредиенты

Баранина (филе) – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соевый соевый – 60 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахар – 20 г, чеснок – 3 зубчика, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума молотая – 2 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С мяса удаляют лишний жир и сухожилия, затем промывают, нарезают полосками, нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало Ъ/А их длины. Укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают часть чеснока (предварительно очищенного, вымытого и измельченного), перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы. Смазывают маринадом нанизанное на шампуры мясо и оставляют его мариноваться в течение 1 ч. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени по 2–3 мин с каждой стороны.

Для приготовления соуса чили арахис измельчают в кухонном комбайне. Лук и оставшийся чеснок очищают и моют. Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и чеснок, после чего пассеруют на среднем

огне в течение 3–4 мин до прозрачности. Добавляют самбал оелек, сахар, оставшийся сладкий соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения.

Шашлык подают к столу горячим, с охлажденным соусом, который предварительно солят и посыпают перцем.

Шашлык из баранины с грибами, болгарским перцем и щавелем

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, грибы свежие – 700 г, перец болгарский – 500 г, масло растительное – 150 мл, щавель – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину очищают от пленок и лишнего жира, промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Свежие грибы перебирают, промывают, крупные разрезают пополам, все солят.

Сладкий перец моют, очищают от плодоножек и семян и нарезают тонкими кольцами.

Все продукты нанизывают на шампуры вперемежку. Подготовленный шашлык смазывают маслом и жарят на раскаленных углях, периодически переворачивая. Во время жаренья необходимо следить за тем, чтобы мясо и грибы не подгорели.

На салфетку выкладывают вымытые листья щавеля, а на них – готовый шашлык. Все оборачивают салфеткой и выдерживают 5–6 мин, затем подают к столу.

Шашлык из баранины с кислым молоком и миндалем

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, молоко кислое – 300 мл, миндаль измельченный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок. Мякоть баранины (задняя нога) промывают и нарезают кусочками весом 30–40 г, укладывают в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч.

По прошествии указанного времени кусочки баранины

нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают измельченным миндалем и заливают хорошо взбитым кислым молоком. К столу подают, не снимая с шампуров.

Шашлык из баранины в яблочном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5–6 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают со спассерованными яблоками и посыпают корицей.

Лимон моют и нарезают дольками. Мяту моют.

Кусочки маринованной баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками мяты.

Шашлык по-алжирски

Ингредиенты

Баранина – 300 г, говядина – 200 г, соус томатный острый – 50 г, тмин – 3 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, кишки бараньи, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и мелко рубят ножом. Смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки, очищенным, вымытым чесноком, растертым с солью, тмином, красным и черным перцем.

Полученным фаршем плотно наполняют предварительно промытые кишки, перекручивают их через каждые 10 см и разрезают на части.

Колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу горячими с острым томатным соусом.

Шашлык из говядины с помидорами и луком

Ингредиенты

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 05 пучка, масло сливочное – 10 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.

Шашлык из говядины по-канадски

Ингредиенты

Говядина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 200 мл, хрен тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел и жарят в течение 3–4 ч. За 15 мин до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Шашлык кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

Шашлык из говядины по-тувински

Ингредиенты

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 70 г, уксус 3 %-ный – 20 мл, лист лавровый – 20 шт., лимон – 1 шт., перец душистый горошком – 5 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо очищают от пленок и сухожилий, промывают и нарезают кусочками размером со спичечный коробок. Лук очищают, моют. Лимон моют и выжимают из него сок.

На дно подготовленной емкости кладут душистый перец, а поверх него 10 лавровых листьев. После этого укладывают слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука и слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и т. д. Последним слоем должен быть слой лука. На него сверху кладут оставшийся лавровый лист и заливают все смесью томатной пасты и уксуса.

Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают крышкой. Ставят мясо в холодное место не менее чем на сутки.

Через сутки сливают маринад, убирают верхний слой лавровых листьев, вынимают мясо и перекладывают его в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино.

Спустя 2 ч нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая смесью лимонного сока и уксуса.

Шашлык подают к столу горячим. Можно подать с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.

Шашлык из говядины с ананасом и оливками

Ингредиенты

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 г (его можно заменить 100 мл вина белого столового и 1 столовой ложкой уксуса 3 %-ного, масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Ананас моют, очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают.

Одну очищенную половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок ананаса.

Вторую половину ананаса нарезают небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса

смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю, солят и, залив приготовленной смесью из ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2–3 ч с закрытой крышкой.

После этого нанизывают мясо на шампуры, перемежая его кусочками ананаса. Кроме того, в начале и в конце каждого шампура помещают по одной оливке.

Подготовленный шашлык обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15–20 мин, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира рекомендуется отварной рис.

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Ингредиенты

Говядина – 800 г, сок ананасовый – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 50 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 зубчика, имбирь натертый – 2 г, порошок чесночный – 1 г, порошок луковый – 1 г.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы, нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками.

Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около 3Д длины шампура. После этого кладут шампуры в мелкую неметаллическую емкость. Чеснок очищают, моют и измельчают.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая шампуры время от времени.

Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8-10 мин.

Для приготовления соуса ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.

Мцвади из говядины

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 1500 г, помидоры – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук зеленый, кинза и базилик – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину вырезку очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре жарят предварительно вымытые помидоры.

Зеленый лук, зелень кинзы и базилика моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим скосом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.

Шашлык из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

Телятина – 1000 г, шампиньоны – 200 г, вино белое сухое – 500 мл, сало копченое – 400 г, лук репчатый – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и грибы очищают и моют, грибы промывают. Лук нарезают кольцами, грибы – крупными кусочками. Зелень моют.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего кладут в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч.

На шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.

Шашлык из говядины с рисом

Ингредиенты

Говядина – 1600 г, шпик – 500 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, сок мясной – 50 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Шпик нарезают тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм размером примерно 50 х 50 мм.

Лук очищают, моют и режут кольцами.

Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с половиной растопленного свиного сала. Затем приготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с оставшимся шпиком так, чтобы с обоих концов на шампурах были ломтики мяса. В оставшемся жире обжаривают кольца лука.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком. На рис выкладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

Апельсин моют и режут кружочками.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Шашлык из рубленой говядины «Разбойничий»

Ингредиенты

Говяжья вырезка – 650 г, шпик – 120 г, ржаной хлеб – 450 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.

Шашлык с зеленью «Майский»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1000 г, лук зеленый с головками – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость.

Добавляют вымытый и измельченный зеленый лук, уксус, соль и перец, тщательно перемешивают и маринуют в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Затем кусочки говядины нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из телятины «Пряный»

Ингредиенты

Телятина – 1000 г, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Помидоры моют. Лимон моют, снимают с него острым ножом цедру и выжимают сок. Чеснок очищают и моют. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, вымытой и измельченной пряной зеленью

(несколько веточке уставляют для украшения), солью и перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5–6 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Шашлык из говядины с вишневым соком

Ингредиенты

Говядина – 1000 г, сок вишневый – 200 мл, лук репчатый – 150 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, заливают все вишневым соком и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

По прошествии указанного времени мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из говядины «Южный»

Ингредиенты

Говядина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, очищенным, вымытым и нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровый лист, вымытую и измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 24 ч.

Подготовленное таким образом мясо нанизывают на шампуры и жарят, периодически переворачивая, 20–30 мин.

Шашлык подают к столу горячим. В качестве гарнира можно использовать очищенный, вымытый и нарезанный тонкими кольцами репчатый лук. При этом лук предварительно

необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.

Шашлык по-грузински

Ингредиенты

Говядина (вырезка) – 2000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный молотый и душистый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью вырезку промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем и очищенным, вымытым и рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, мытый лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2–3 дней.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят до полной готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Шашлык «Ирландия»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 800 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, мята перечная – 2 пучка, листочки клевера, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту моют, измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 5–6 ч.

По прошествии указанного времени кусочки говядины вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми листиками клевера.

Шашлык «Карадаг»

Ингредиенты

Говядина – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают. Затем укладывают говядину в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук и очищенный, вымытый и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из говядины с артишоками

Ингредиенты

Говядина – 500 г, початки кукурузные – 1500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, артишоки – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец болгарский – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают вино, растительное масло, часть кетчупа, соль и перец. Перец моют и очищают.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин. После этого маринованную говядину нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами сладким перцем, очищенными и разрезанными пополам кукурузными початками. Жарят шашлык на раскаленных углях до готовности.

Артишоки моют, разрезают пополам, обе половинки заполняют оставшимся кетчупом, после чего слегка жарят на сковороде в растительном масле.

На дно неглубокой тарелки выкладывают вымытые листья салата, на них сверху – готовый шашлык и жареные артишоки. Перед подачей к столу блюдо украшают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Телятина «Индеец Джо»

Ингредиенты

Телятина – 500 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, соус соевый – 20 мм, лук зеленый – 2–3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2–3 ч.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык поливают кетчупом, украшают вымытыми перьями зеленого лука и подают к столу.

Шашлык из телятины пряно-сладкий

Ингредиенты

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную миску. Изюм и перец моют. В кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм и измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины нанизывают на шампуры и жарят над углями.

Оставшийся маринад выливают в сотейник и подогревают на небольшом огне до загустения.

Готовый шашлык поливают полученным соусом и гарнируют отварным рисом.

Шашлык «Новогодний»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук

репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые и измельченные репчатый лук, коренья, вымытую и измельченную зелень, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Говяжий язык промывают, язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают язык тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу со сметанным соусом.

Шашлык из говядины с редькой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1000 г, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3–4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют очищенный, вымытый и измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3–4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее очищают, моют и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом, солью и посыпают частью вымытой и измельченной зелени петрушки.

Маринованное мясо насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут шампуры с шашлыком, украшают оставшейся вымытой зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из телятины с грибами

Ингредиенты

Телятина вареная – 500 г, вымя вареное – 300 г, шампиньоны маринованные – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину и вымя нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и нанизывают на шампуры вперемежку с маринованными шампиньонами.

Жарят шашлык над раскаленными углями, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из говядины с хлебом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шпик копченый – 100 г, хлеб ржаной – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезают шпик и хлеб. Лук очищают, моют и разрезают на 4 части.

На шампуры нанизывают вперемежку хлеб, мясо, шпик и лук.

Шашлык солят, посыпают перцем, густо обмазывают томатной пастой, поливают растительным маслом и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа.

Шашлык из телятины с пряностями

Ингредиенты

Телятина – 1000 г, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, гвоздика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10–12 ч.

По прошествии указанного времени нанизывают куски телятины на шампуры вдоль волокон и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.

Шашлык из свинины с помидорами

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками.

Затем добавляют базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4–5 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью из уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

Ингредиенты

Филе свиное – 1000 г, ананас консервированный кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус винный белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец болгарский красный и зеленый – по 1 шт.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают кубиками размером 2,5 см, а перец – квадратиками 2 х 2 см.

Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени

переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 мин над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

Шашлык из свинины в белом вине

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, лук репчатый – 100 г, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., гранатовый сок – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лаваш – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Лимон моют и выдавливают из него сок. Затем готовят смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона. После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 ч в прохладном месте для маринования.

По прошествии указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо, поливают все соком граната. Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.

Шашлык «Солнечный день»

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, абрикосы – 250 г, рис – 200 г, соки апельсиновый и ананасовый – по 100 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, шафран – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный

молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль и перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Абрикосы моют, разрезают пополам, удаляют косточки.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

Шашлык «Ароматный»

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, корица – 3 г, чеснок – 3 зубчика, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость.

Добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук и чеснок, уксус, растительное масло, вымытые листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Выдерживают в маринаде в прохладном месте 6–8 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Лимон моют и режут ломтиками.

Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Шашлык из свинины с пивом и картофелем

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, картофель – 500 г, пиво светлое – 500 мл, масло топленое – 100 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Картофель чистят, моют, нарезают соломкой, солят и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

Шашлык из свинины с кефиром

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 ч, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и режут кружочками.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

Шашлык из свинины с мадерой

Ингредиенты

Свинина – 500 г, мадера – 100 мл, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец.

Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5–6 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины

нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лимон и сельдерей моют.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе

Ингредиенты

Мясо кабана (или свинина) – 1000 г, рис – 150 г, желе из красной смородины – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, лист лавровый – 2–3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, кладут в эмалированную емкость, добавляют лавровый лист, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

Свинина по-русски

Ингредиенты

Свинина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, капуста квашеная – 300 г, брусника моченая – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 3–4 крупных продолговатых куска и маринуют в смеси из уксуса, соли, перца, очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука и измельченного лаврового листа в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми кусками поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

Шашлык из свинины с сухофруктами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, рис – 150 г, чернослив без косточек – 100 г, курага – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

Чернослив и курагу моют, кладут в кастрюлю, добавляют сахар и гвоздику, заливают кипятком так, чтобы он слегка покрыл сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30–40 мин, затем сливают воду.

Рис перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры, вперемежку с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят над раскаленными углями.

Подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык из свинины со щавелем

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, щавель – 200 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную миску.

Щавель моют, пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из свинины со сливовым вином

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 мл, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4–6 ч. По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Шашлык из свинины с сыром

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью из растительного масла, уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык периодически переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Шашлык из свинины с луком и паприкой

Ингредиенты

Свинина – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Кладут в неглубокую эмалированную емкость, посыпают очищенным, мытым и измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, солят. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2–3 ч.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, грибы белые сухие – 150 г, лук репчатый – 200 г, сало свиное – 100 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сало режут кубиками. Помидоры моют и режут кружочками.

Лимон моют и выжимают из него сок. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком. Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают кружочками помидоров и подают к столу.

Шашлык из свинины с рисом и карри

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, шпик – 200 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 г, карри – 5 г, паприка молотая – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм.

Шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шампуры вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шампуре были ломтики мяса. Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям выкладывают шашлык и подают к столу.

Шашлык из свинины с апельсинами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, лук-порей – 100 г, паприка молотая – 10 г, карри – 5 г, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт., цветки настурции (для украшения) – 3 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный сок и смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

Маринованные кусочки свинины насаживают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытым и тонко нарезанным луком-пореем и вымытыми цветками настурции.

Шашлык из свинины с мочеными яблоками

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Моченые яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину. Лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности. Базилик моют.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

Шашлык из свинины с редисом

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, редис – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 125 мл, лист лавровый – 4–5 шт., лимон – 1 шт., кресс-салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и режут кольцами. Мясо промывают, нарезают кусочками и кладут в эмалированную емкость, пересыпая измельченными лавровым листом, солью и перцем и перекладывая кольцами лука. Заливают винным уксусом, накрывают емкость крышкой и маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Лимон, кресс-салат и редис моют.

Маринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами лука и нарезанным кружочками лимоном. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают с кресс-салатом и разрезанным на половинки редисом.

Шашлык из свинины в красном вине

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и режут кольцами. Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и кладут в эмалированную емкость вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3–4 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом. Зелень моют.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и украсив листиками базилика.

Шашлык из свинины на вертеле

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную шейку промывают, обсушивают салфеткой и целиком вдоль надевают на шампур. Обмазывают мясо растительным маслом, посыпают солью и перцем и жарят над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. В процессе обжаривания мясо несколько раз обмазывают растительным маслом. Помидоры моют, целиком нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Зелень моют.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают ломтиками поперек волокон и укладывают на блюдо. К столу подают с гарниром из жареных помидоров, посыпав мелко нарезанными зеленым луком, петрушкой и базиликом.

Шашлык из молочного поросенка

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., вино белое сухое – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку молочного поросенка рубят на порционные куски, промывают, складывают в эмалированную емкость, посыпают солью и перцем, заливают белым вином и маринуют 30–45 мин.

Затем куски поросенка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Лимон моют и режут дольками, петрушку моют.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из свинины паровой

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 25 мл, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., зелень базилика – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и нарезают тонкими ломтиками, укладут в эмалированную емкость, добавляют очищенный,

вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровый лист, гвоздику, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6–8 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, заполненный горячей водой так, чтобы ее уровень был ниже края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 1–1,5 ч на умеренный огонь. Воду в котел подливают по мере выкипания. После этого мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лимон моют и нарезают дольками. Базилик моют.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают дольками лимона и листиками базилика и подают к столу.

Шашлык из свинины с клюквенным соусом

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, клюква – 200 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 20 г, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и кладут в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, уксус, лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Клюкву моют, припускают в небольшом количестве воды, протирают через сито, добавляют сахар и перемешивают.

Готовый шашлык поливают клюквенным соусом и подают к столу.

Шашлык из свинины «Летний»

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, аджика – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и смазывают каждый смесью из аджики и растительного масла. Лук очищают и моют. Помидоры и огурцы моют.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку

с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из нарезанных кружочками огурцов и помидоров.

Шашлык из свинины с томатным соком

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, сок томатный – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, сахар – 15 г, зелень базилика – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками весом по 40–50 г и складывают в эмалированную емкость. Смешивают томатный сок с винным уксусом, сахаром, солью и перцем и заливают полученной смесью свинину. Маринуют в течение 3–4 ч. Лук очищают и моют. Базилик моют.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

Каварма-кебаб из свинины

Ингредиенты

Свинина – 2500 г, жир свиной – 200 г, лук зеленый – 150 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, вода – 150 мл, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят над раскаленными углями и затем выкладывают на тарелку. На растопленном свином жире жарят очищенный, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят, добавляют молотый перец, вливают воду, вино, вновь выкладывают на сковороду мясо и все тушат до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

К столу кебаб подают с луковым соусом, вымытой зеленью петрушки, добавив немного острого перца. На гарнир можно приготовить жареный картофель или отварной рис.

Шашлык по-гуцульски

Ингредиенты

Свинина – 2000 г, картофель – 1000 г, вино белое сухое – 100 мл, лук репчатый – 500 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают кусочками весом по 30–40 г. Картофель очищают, моют и нарезают кружочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с картофелем и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают.

Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50–60 мин шашлык можно будет подавать к столу.

Шашлык охотничий из мяса кабана с кедровыми орехами

Ингредиенты

Мясо кабана – 1000 г, орехи кедровые очищенные – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кабана промывают, нарезают кусочками весом по 30–40 г, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3–4 ч в прохладном месте.

Затем кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами и подают к столу.

Шашлык из мяса лося по-марийски

Ингредиенты

Мясо лося – 2000 г, маринад – 500 мл, шпик – 300 г, помидоры – 500 г, огурцы – 200 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо лося нарезают маленькими кусочками весом до 30 г и выдерживают в маринаде в течение 3 суток.

По истечении указанного срока маринад сливают, а мясо вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и шпиком дважды пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют соль и перец, после чего все тщательно перемешивают. Формуют из фарша шарики, нанизывают их на шампуры и жарят на мангале над раскаленными углями.

Зеленый лук, помидоры и огурцы моют.

Готовый шашлык подают к столу с гарниром из зеленого и нарезанного тонкими кольцами огурцов и помидоров.

Дикая коза на вертеле

Ингредиенты

Мясо дикой козы – 200 г, готовый маринад – 100 мл (при желании уксус может быть заменен белым или красным сухим вином), свиное сало – 50 мл, картофель – 1000 г, 200 г растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо отделяют от пленок и сухожилий, промывают, кладут в маринад и выдержите в течение 2–3 дней в холодном помещении. Маринованное мясо нашпиговывают маленькими кубиками свиного сала, солят, перчат, нанизывают на шампуры и жарят до готовности.

Картофель очищают, моют, режут и жарят в растительном масле.

Готовое мясо разрезают на тонкие ломтики и подают с картофелем.

Шашлык из зайчатины по-охотничьи

Ингредиенты

Зайчатина – 500 г, сало соленое – 200 г, лук репчатый – 70 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, листья ореха, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо молодого зайца промывают, нарезают крупными кусками, солят и посыпают перцем. Репчатый лук очищают, моют, нарезают ломтиками и смешивают с мясом. Все тщательно перемешивают и заливают растительным маслом. После этого

тонкими ломтиками нарезают сало.

На приготовленные заранее шампуры нанизывают вперемежку кусочки зайчатины, лук и сало.

Жарят шашлык над раскаленными углями с сильным жаром (без пламени), периодически поливая мясо растительным маслом.

Готовый шашлык выкладывают, не снимая с шампуров, на ореховые листья, добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, оборачивают листьями и выдерживают в течение 5-10 мин. К столу подают на листьях.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы

Ингредиенты

Мясо – 2000 г, огурцы, помидоры (свежие или соленые) – 200 г, лук репчатый и зеленый – 200 г, масло оливковое или жир свиной – 50 г, соус ткемали или кетчуп.

Для маринада: вода – 100 мл, уксус винный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, сахар – 30 г, перец черный душистый – 2–3 горошины, лист лавровый – 3–4 шт., чеснок – 1 головка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада уксус разводят холодной кипяченой водой в соотношении 1: 1, добавляют очищенный, вымытый и пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченый душистый перец и лавровый лист.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 30–40 г и маринуют на холоде в течение 10–12 ч.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая мясные кусочки оливковым маслом или свиным жиром.

К столу шашлык подают с вымытыми и нарезанными зеленым луком, помидорами, огурцами. Отдельно подают соус ткемали или кетчуп.

Шашлык «Сафари» по-южноафрикански

Ингредиенты

Мясо антилопы (можно заменить мясом косули) – 2000 г, молоко – 500 мл, шпик – 200 г, соус томатный острый – 150 г, уксус 3 %-ный – 150 мл, перец острый стручковый – 5 шт., лист лавровый – 4 шт., майоран и тимьян – по 2 веточки, соль, перец

душистый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо антилопы (заднюю ногу) промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, кладут в глиняный горшок, добавляют измельченные майоран и тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровые листья и соль. Заливают мясо молоком и уксусом, после чего выдерживают в холодном месте в течение 2 суток. После этого мясо вынимают и слегка отряхивают.

Каждый кусочек мяса заворачивают в тонкий ломтик шпика, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого и душистого перца.

Шашлык из мяса кролика

Ингредиенты

Мясо кролика – 1000 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 50 г, уксус (3 %-ный) – 40 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика (спинную часть) рубят на порционные куски, промывают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Укроп моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и нарезанным укропом и подают к столу.

Шашлык «Северный»

Ингредиенты

Оленина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, жир – 200 г, коньяк – 100 мл, перец стручковый горький – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Для соуса: сок томатный – 200 г, чеснок – 50 г, лук зеленый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть оленины промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, выдерживают в маринаде в течение 10–12 ч. Для

приготовления маринада используют очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, вымытый, очищенный и измельченный горький стручковый перец, вымытую и нарезанную зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с соусом. Для приготовления соуса томатный сок заправляют очищенным, вымытым и толченым чесноком, перцем, вымытой и измельченной зеленью укропа, вымытым и мелко нарезанным зеленым луком и солью.

Шашлык-ассорти

Ингредиенты

Свинина, говядина, телятина – по 1000 г, сало копченое – 300 г, жир – 200 г, лук репчатый – 200 г, рис – 150 г, вино белое сухое – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусками толщиной 1–1,5 см, отбивают, солят и нарезают квадратиками размером 3 х 3 см. Копченое сало также нарезают кусочками, репчатый лук очищают, моют и нарезают тонкими кольцами. Все продукты нанизывают вперемежку (кусок сала, кусок говядины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука и так далее) на шампуры.

В сковороде растапливают жир, жарят шашлык со всех сторон, посыпают перцем, заливают вином и тушат до полной готовности под плотно закрытой крышкой.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

При подаче к столу шашлык поливают вином и гарнируют отварным рисом.

Шашлык ассорти с брынзой

Ингредиенты

Телятина – 500 г, свинина – 500 г, помидоры – 1000 г, брынза – 300 г, лук репчатый – 250 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления шашлыка лучше взять мякоть и вырезку телятины и свинины. Мясо промывают, нарезают кубиками размером 3 х 3 см, после чего нанизывают их на шампуры, чередуя телятину и свинину, а затем быстро жарят над

раскаленными углями. После этого солят и посыпают перцем.

Лук очищают, моют и измельчают. Брынзу измельчают и смешивают с луком. Зелень петрушки моют.

Помидоры моют, разрезают на половинки, вынимают из них мякоть и начиняют измельченным репчатым луком и брынзой, затем солят, посыпают перцем и прогревают в духовом шкафу в течение 5–7 мин.

После этого начинку вынимают из помидоров, взбивают ее с сырым яйцом. Затем вновь заполняют ею помидоры, при этом положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и запекают в духовке до образования румяной корочки.

К столу шашлык подают горячим вместе с фаршированными помидорами.

Кебаби в лаваше

Ингредиенты

Свинина – 500 г, баранина – 300 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с очищенным и мытым репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формуют колбаски. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем снимают кебаби с шампуров, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Шашлык «Изысканный»

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, хлеб – 5 ломтиков, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., грецкие орехи очищенные – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт., луковица – 1 шт., растительное масло – 30 мл, зелень – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В воде размачивают 2 ломтика хлеба. Лимон моют, срезают с него цедру и натирают ее. Из мякоти отжимают сок. В лимонный сок добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, орехи, 30 мл растительного масла, размоченный хлеб, солят, перчат и перемешивают.

Оставшийся хлеб размачивают в воде. Лук нарезают

маленькими кубиками.

Смешивают сырое яйцо, мясо, лук и лимонную цедру, слегка отжатый хлеб, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Из фарша делают 8 крупных фрикаделек, поджаривают их в течение 10 мин на гриле, а затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык ассорти из баранины с субпродуктами

Ингредиенты

Баранина – 200 г, печень – 200 г, почки – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 30 мл, гранат – 1 шт., зира – 10 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть окорочной части баранины, печень и почки промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают кусочками размером с грецкий орех. Затем посыпают их толченой зирой, смешанной с солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над углями сначала с одной, а затем с другой стороны.

Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Гранат моют, очищают.

При подаче к столу мясо выкладывают на тарелку и украшают кольцами репчатого лука. Отдельно подают виноградный уксус и зерна граната.

Шашлык ассорти с хересом

Ингредиенты

Свинина – 300 г, баранина – 300 г, телятина – 300 г, филе индейки – 300 г, лук репчатый – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, херес – 100 мл, виноград черный без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину, баранину, телятину и филе индейки промывают, нарезают кусочками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, апельсиновый сок, херес, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Лимон моют и нарезают ломтиками. Виноград и зелень петрушки моют.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают ломтиками лимона, виноградинами, веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из свинины и субпродуктов

Ингредиенты

Свинина – 500 г, печень свиная – 100 г, почки свиные – 100 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, сок лимонный – 50 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину, печень и почки тщательно промывают и очищают от пленок. Почки вымачивают в холодной воде в течение 2–3 ч. Затем мясо, печень и почки нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока лимона, белого вина и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука. Добавляют соль, перец, перемешивают и оставляют для маринования на 1–2 ч.

Замаринованные кусочки свинины, печени, почек и тонко нарезанное сало нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык ассорти «Тархун»

Ингредиенты

Свинина – 500 г, баранина – 500 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, паприка молотая – 3 г, тархун – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину и баранину промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками весом 40–50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, винный уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины и баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык подают к столу, вымытыми украсив

веточками тархуна.

Поросенок на вертеле по-грузински

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., сердце – 100 г, печень – 100 г, легкое – 100 г, брынза несоленая – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу, вымытую и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Шашлык ассорти по-белградски

Ингредиенты

Свинина – 400 г, баранина – 400 г, шпик – 100 г, икра овощная (баклажанная) – 200 г, перец сладкий – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, солью и перцем и смазывают полученной смесью кусочки мяса.

Сладкий перец и лук очищают, моют, нарезают кубиками размером 2 х 2 см. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки свинины, баранины, шпика и овощей. Затем шашлык жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают на шампурах.

Шашлык ассорти из баранины и ливера

Ингредиенты

Баранина – 500 г, печень – 100 г, почки – 50 г, сердце – 50 г, сало курдючное – 50 г, лук репчатый – 100 г, сок гранатовый – 30 г, барбарис – 20 г, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину, печень, почки и сердце тщательно промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока граната и очищенного, вымытого и мелко нарезанного репчатого лука с добавлением соли и молотого перца.

Выдерживают мясо в маринаде в течение 20–30 мин, поставив в холодное место.

Замаринованные кусочки баранины, печени, почек, сердца и курдючного сала нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав барбарисом и вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык из субпродуктов

Шашлык из субпродуктов не менее вкусен, чем шашлык из отборного мяса. Многие любители еды на свежем воздухе зачастую предпочитают шашлык из почек, желудка, печени, сердца более традиционному мясному. Для приготовления шашлыка из субпродуктов можно использовать баранину, говядину, телятину, свинину и т. д.

Шашлык из телячьей печени в лимонном маринаде

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, листья мяты перечной сушеные – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец красный и черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками. Измельченные в порошок листья мяты смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком, частью вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом. В маринад кладут кусочки мяса. Затем полученную массу солят, перчат и ставят в холодное место на 15–20 мин.

Замаринованную печень нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. Лимон моют, разрезают пополам и очищают от кожуры. К столу подают, сняв с шампуров и украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из печени в винном маринаде

Ингредиенты

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино сухое белое – 200 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Вино смешивают с лимонным соком, растительным маслом и очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком.

Полученную смесь солят и добавляют перец. В маринад

кладут промытую, нарезанную крупными кусками печень, ставят на холод и выдерживают в маринаде в течение 12–24 ч.

Замаринованные кусочки печени нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из бараньей печени и сала

Ингредиенты

Сало баранье – 600 г, печень баранья – 300 г, бульон из баранины – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, пряности, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранье сало нарезают нетолстыми пластинками. На них укладывают так же промытую и нарезанную печень, после чего солят, посыпают перцем и пряностями, слегка сбрызгивают бульоном и заворачивают в виде рулетика. Мясные рулетики нанизывают на шампуры и жарят со всех сторон над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и украсив веточками петрушки.

Шашлык из говяжьей печени или почек

Ингредиенты

Печень говяжья (или почки) – 500 г, сало копченое или соленое – 700 г, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, зерна граната для украшения, соус томатный неострый, перец черный, красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очищают и моют. Печень (почки) промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем, после чего шпигуют чесноком и заворачивают каждый из кусочков в нарезанное тонкими пластинками сало. Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив зернами граната и вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подают неострый томатный соус.

Шашлык из почек под гранатовым соусом

Ингредиенты

Почки говяжьи – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 250 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Почки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, нанизывают на шампуры вперемежку очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с очищенным, вымытым и пропущенным через пресс чесноком, вымытой и измельченной зеленью кинзы и красным молотым перцем.

К столу шашлык подают горячим, полив гранатовым соусом.

Шашлык из печени и почек «Королевский»

Ингредиенты

Почки свиные – 500 г, печени говяжья – 500 г, хлеб пшеничный – 400 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, перец черный, красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Почки и печень промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Лимон моют, снимают с него цедру и выжимают сок.

В воде или молоке размачивают половину нарезанного маленькими ломтиками пшеничного хлеба. В хлебную кашицу добавляют тертую цедру. Лимонный сок смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком и орехами, заправляют смесь растительным маслом, смешивают с размоченным хлебом. Полученную массу солят, посыпают перцем, добавляют пряности и хорошо перемешивают.

Размачивают в воде или молоке оставшийся хлеб. Кусочки хлеба вынимают, слегка отжимают и перемешивают до получения однородной массы. После этого хлеб смешивают с яйцом, мясным фаршем, очищенным, вымытым и мелко нарубленным луком и лимонной цедрой. Все тщательно перемешивают и затем полученную смесь солят, посыпают перцем, пряностями и вновь перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют фрикадельки.

Нанизывают их на шампуры и жарят сначала на гриле (10 мин), а затем над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Отдельно можно подать майонез или неострый томатный соус.

Шашлык из сердца, почек и грибов

Ингредиенты

Почки телячьи – 200 г, сердце телячье – 400 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 100 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл.

Способ приготовления

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 1,5–2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир, промывают. Затем почки и сердце нарезают ломтиками толщиной 2–2,5 см, заливают красным сухим вином и выдерживают в течение 40 мин в прохладном месте.

Грибы очищают и моют. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают и моют.

После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур вперемежку с очищенным и нарезанным толстыми кольцами луком, грибами и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

Шашлык из телячьего сердца по-перуански

Ингредиенты

Сердце телячье – 500 г, перец зеленый сладкий – 200 г, масло растительное (лучше оливковое) – 150 мл, уксус 3 %-ный – 70 мл, лук репчатый – 70 г, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец красный острый – 2 шт., перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Телячье сердце разрезают пополам, хорошо промывают, удаляют прожилки и нарезают кубиками. Лук и чеснок очищают и моют. Сладкий и острый перец моют и очищают от семян.

Готовят маринад из толченого чеснока, мелко нарезанного сладкого и острого перца, соли и уксуса и заливают им сердце на

24 часа.

Замаринованное мясо надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Лимон моют, разрезают пополам и очищают от кожуры. Готовый шашлык заливают соусом, для приготовления которого растирают с помощью деревянной ложки растительное масло, смешанное с соком лимона, уксусом, измельченным на терке луком и красным молотым перцем.

Шашлык из печени с томатным соусом

Ингредиенты

Печень (баранья, телячья или свиная) – 500 г, сало курдючное или шпик – 300 г, соус томатный «Кубанский» – 150 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень очищают от пленки, промывают, нарезают кубиками толщиной не более 1,5–2 см, нанизывают их на шампуры вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как и печень, но вдвое толще, и жарят над раскаленными углями.

За 2–3 мин до готовности поливают шашлык крепким рассолом (из расчета 10 г соли на 100 мл воды) и густо посыпают перцем. Солить печень до жаренья не рекомендуется, так как в этом случае она может получиться жесткой.

К столу шашлык подают горячим с томатным соусом. На гарнир можно предложить вареный рис, огурцы и помидоры.

Шашлык из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г, кабачки (цукини) – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку, очищенный, вымытый, измельченный и обжаренный на оливковом масле репчатый лук, яйца, перец и соль. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки моют, очищают от кожуры и нарезают крупными

кусочками. Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. На приготовленные шампуры нанизывают вперемежку колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят шашлык над раскаленными углями до полной готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из говяжьего фарша с побегами бамбука

Ингредиенты

Фарш из субпродуктов – 500 г, побеги бамбука (консервированные) – 350 г, чеснок – 2 зубчика, хлебная крошка или панировочные сухари – 70 г, масло растительное – 70 мл, соус томатный – 70 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец черный, красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Побеги бамбука измельчают. Половину полученной массы смешивают с вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют очищенный, вымытый и толченый чеснок, массу из измельченной зелени, хлебную крошку (или панировочные сухари) и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формуют небольшие фрикадельки.

Фрикадельки слегка жарят на сковороде в кипящем растительном масле, а затем доводят до полной готовности, нанизав на шампуры и прожарив над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, полив неострым томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

Шашлык «Пылающее сердце»

Ингредиенты

Сердце говяжье – 1000 г, масло растительное – 50 мл, коньяк – 50 мл, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сердце промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают коньяком, поджигают и сразу подают к столу.

Шашлык из печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, молоко – 300 мл, сало нутряное – 100 г, уксус винный – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец красный и черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленки, нарезают брусочками, заливают холодным молоком и выдерживают 1 ч. Затем вынимают кусочки печени из молока, посыпают солью, красным и черным перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовую печень поливают уксусом и посыпают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык по-чабански

Ингредиенты

Желудок молодого барана – 1 шт., баранина – 300 г, чеснок – 2 зубчика, тмин – 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. В предварительно очищенный и хорошо промытый желудок молодого барана укладывают кусочки мяса, добавляют соль, очищенный и вымытый чеснок и тмин. Желудок зашивают прочной нитью, нанизывают на шампур и жарят в течение 5–6 ч.

Шашлык из почек

Ингредиенты

Почки бараньи – 1000 г, помидоры – 500 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, лук зеленый – 50 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно промытые бараньи почки нарезают кусочками весом 20–30 г, посыпают солью и перцем. После этого нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Отдельно целиком жарят на шампурах предварительно вымытые помидоры.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают вымытым и измельченным зеленым луком. К столу подают с жареными помидорами.

Ломтики сердца и почек на шампуре

Ингредиенты

Почки телячьи – 300 г, сердце телячье – 300 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г.

Способ приготовления

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир. Затем все субпродукты нарезают ломтиками толщиной 1,5–2 см, заливают вином и выдерживают в течение 30 мин в прохладном месте.

Помидоры моют и нарезают дольками. После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур вперемежку с очищенным, вымытым и нарезанным толстыми кольцами луком и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

Шашлык из печени в сальнике

Ингредиенты

Печень баранья – 500 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 100 г, зира – 5 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранью печень промывают, нарезают небольшими кубиками, посыпают зирой, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них кубики печени. Затем нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Шашлык украшают дольками лимона, кольцами лука, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Печень сайгака по-охотничьи

Ингредиенты

Печень сайгака – 500 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свежую печень сайгака промывают, нарезают кусками и насаживают на деревянные, предварительно ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны (колы) длиной примерно 1 м.

На кусках печени делают надрезы, в которые засыпают соль. Рожны втыкают в землю около костра с наклоном так, чтобы куски мяса находились на расстоянии 30 см от пламени костра с подветренной стороны и печень не охватывалась дымом. Во время жаренья несколько раз поворачивают рожны с нанизанными на них кусками печени. По мере запекания срезают верхние поджаренные слои печени.

Шашлык из птицы

Великолепным угощением во время пикника станет шашлык из птицы. Для его приготовления можно брать как домашнюю птицу – кур, гусей, уток, так и дичь – куропаток, рябчиков, фазанов, перепелов и т. д.

Наверняка среди читателей этой книги найдутся опытные охотники, для которых шашлык из дичи будет предпочтительнее других шашлыков.

Мясо дичи по-охотничьи

Ингредиенты

Дичь – 1000 г, сало свиное – 300 г, чеснок – 1 головка, ягоды можжевеловые, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Нарезанное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части (с костью) дичи тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют небольшими кусочками свиного сала и очищенного и вымытого чеснока, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и толчеными можжевеловыми ягодами. Подготовленные куски мяса оборачивают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1,5–2 см.

В горячих углях в мангале делают ямку по размеру приготовленных кусков дичи, кладут в нее мясо, засыпают землей и запекают, продолжая поддерживать угли горячими.

Шашлык из домашней птицы по-узбекски

Ингредиенты

Тушка птицы – 1 шт., лук репчатый – 200 г, зелень укропа и кинзы – 100 г, масло топленое – 100 г, вода – 100 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы, гуся или индейки разрезают на порционные куски, промывают и солят.

В казанке прокаливают топленое масло, укладывают слоями куски птицы и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами

репчатый лук, перемешанный с вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы, добавляют немного воды.

Плотно закрывают казанок крышкой и томят мясо на медленном огне в течение 20 мин. После этого нанизывают мясо на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Куропатки, жаренные на костре

Ингредиенты

Тушки куропаток – 2000–2500 г, сало ветчинное – 400 г, масло растительное – 100 мл, листья лопуха, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно вымытые тушки куропаток нанизывают на шампуры и слегка жарят над раскаленными углями костра, периодически смазывая их растительным маслом. После этого тушки снимают с шампуров. Затем шпигуют грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями. Насаживают тушки на шампуры и, смазав маслом, вновь жарят над углями.

Тушки оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–5 мин.

Рябчики по-охотничьи

Ингредиенты

Тушки рябчиков – 1000 г, ягоды брусники – 200 г, сало – 100 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 10 г, сахар-рафинад, листья лопуха.

Способ приготовления

В промытые тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, вымытые ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной шпажкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и, насадив на шампур, жарят, периодически переворачивая, над костром.

Готовых рябчиков оборачивают вымытыми листьями лопуха и выдерживают в течение 3–6 мин. Листья придадут мясу приятный аромат и сладковатый привкус.

Дикая утка по-туркменски

Ингредиенты

Утка дикая – 1 шт., масло растительное – 30 мл, уксус 3 %-ный – 70 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку дикой утки промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, заливают уксусом и оставляют в прохладном месте 3–4 ч.

По истечении указанного срока куски утки нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Лимон моют и режут кружочками. Зелень петрушки моют.

Готовые куски утки снимают с шампуров, укладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с яблоками и ананасами

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, яблоки – 500 г, ананасы консервированные – 150 г, лук репчатый красный – 50 г, помидоры – 50 г, масло растительное – 50 мл, карри (порошок) – 10 г, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают и нарезают кусочками. На шампуры нанизывают вперемежку очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, вымытые и разрезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы. Растительное масло смешивают с солью и карри. Шашлык поливают полученной смесью и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры и зелень моют.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив нарезанными кружочками помидорами, измельченным укропом, веточками кинзы и петрушки.

Шашлык из индейки

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, майонез – 150 г, карри (порошок) – 5 г, розмарин – 1 веточка, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец

и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, разрезают на небольшие кусочки и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо птицы солят, посыпают перцем, добавляют карри, измельченные листья розмарина. Все ингредиенты перемешивают и заливают полученную массу майонезом. Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 ч.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки. К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив вымытыми веточками укропа и кинзы.

Кебаб из перепелок по-узбекски

Ингредиенты

Тушки перепелок – 1500 г, масло топленое – 300 г, мука – 30 г, специи, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Выпотрошенные тушки перепелок промывают, заливают подсоленной водой и выдерживают в течение 15 мин. Затем снимают с них кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шампуры. Жарят шашлык над раскаленными углями периодически посыпая тушки мукой.

Самый вкусный кебаб получается в том случае, если жарить перепелок над углями из можжевельника.

Шашлык из гусиной печени по-польски

Ингредиенты

Печень гусиная – 500 г, шпик – 250 г (или копченая грудинка – 400 г), лук репчатый – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень промывают, нарезают кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками. Репчатый лук очищают, моют и режут кольцами.

Все продукты вперемежку нанизывают на шампуры. Равномерно жарят шашлык со всех сторон над раскаленными углями. После этого мясо солят, посыпают перцем, вымытой и мелко нарубленной зеленью и горячим подают к столу.

Шашлык от Степана

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, перец болгарский красный и зеленый – 200 г, виноград без косточек – 100 г, уксус – 30 мл, масло растительное – 30 мл, мята – 1 веточка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

К столу подают, украсив вымытыми листиками мяты и виноградом, нарезанным половинками.

Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, орехи грецкие очищенные – 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 ч.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Подают с вымытой и мелко рубленной зеленью петрушки и кинзы.

Перепела фаршированные на вертеле

Ингредиенты

Перепела – 3 шт., баранина – 100 г, лук репчатый – 50 г, сало курдючное – 30 г, масло растительное – 30 мл, паприка сушеная –

5 г, базилик сушеный – 5 г, перец красный и черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно промытые тушки перепелов натирают солью. Баранину и курдючное сало пропускают через мясорубку, добавляют очищенный, вымытый и спассерованный в растительном масле лук, паприку, базилик, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и начиняют им перепелов.

Нанизывают их на вертел, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Печень куриная – 500 г, грудинка копченая – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и сухим белым вином и ставят в холодильник на 2–3 ч.

Затем кусочки печени нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом.

К столу подают на шампурах, украсив вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из утки

Ингредиенты

Мясо утки – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус винный белый – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарят над раскаленными углями

до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытыми веточками петрушки и дольками помидоров.

Шашлык из цыпленка

Ингредиенты

Цыпленок – 1 шт., лук репчатый – 150 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, карри, лимон – 1 шт., перец белый молотый – 3 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку цыпленка промывают и разделывают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч. После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и нарезают на кружочки.

К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

Шашлык из домашней птицы по-таджикски

Ингредиенты

Курица или утка – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Птицу промывают и рубят на небольшие кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым и измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Приготовленный шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Шашлык из курицы по-китайски

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1000 г, соус соевый – 70 мл, масло

растительное – 40 мл, стружка кокосовая – 30 г, имбирь сушеный – 3 г, салат – 1 пучок.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем нанизывают окорочка на шампуры и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут вымытые листья салата, на них – готовый шашлык, снятый с шампуров, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Бедонакабоб

Ингредиенты

Перепелки – 4 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, мука – 30 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 4 веточки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушки перепелок промывают, солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Вымытые помидоры нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют перец и соль.

Готовые тушки перепелок снимают с шампуров, укладывают на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из цыпленка по-узбекски

Ингредиенты

Цыплята – 4 шт., лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют.

В растопленное сливочное масло добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с тмином

Ингредиенты

Курица – 1000 г, лук репчатый – 100 г, тмин – 10 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец красный и черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу тщательно промывают, рубят на небольшие кусочки и складывают в эмалированную емкость. Посыпают тмином, красным и черным молотым перцем, очищенным, вымытым и измельченным луком, чесноком и солью. Все ингредиенты перемешивают и оставляют в прохладном месте на 1–2 ч.

Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Посыпают шашлык вымытой измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Шашлык из курицы в сметане

Ингредиенты

Курица – 1000 г, сметана – 350 г, базилик сушеный – 5 г, зелень базилика – 1 веточка, перец красный, черный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3–4 ч.

Затем маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив вымытыми листиками базилика.

Шашлык из курицы и печени

Ингредиенты

Курица – 1000 г, печень куриная – 300 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 70 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками. Зелень моют.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из курицы «Домашний»

Ингредиенты

Курица – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют лимонный сок, перец и соль, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, перемешивают и оставляют на 1–2 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Для этого помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Шашлык из цыплят с помидорами

Ингредиенты

Цыплята – 3 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 60 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 60 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, натирают очищенным, вымытым и измельченным чесноком, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

Помидоры моют и нарезают на дольки. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Зелень моют. Затем на шампуры нанизывают попеременно куски мяса и дольки помидоров и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык снимают с шампуров, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из куриных субпродуктов

Ингредиенты

Печень куриная – 300 г, сердечки куриные – 200 г, огурцы – 200 г, масло топленое – 50 мл, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, вымытыми и нарезанными кружочками.

Шашлык из курицы с грибами

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, грибы белые или подосиновики – 500 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают нарезают небольшими кусочками. Грибы очищают, моют, обрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3–4 мин.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив вымытыми веточками сельдерея.

Шашлык из курицы «Азиатский»

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, перец сладкий – 100 г, ананасы консервированные – 50 г, соус соевый – 50 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, крахмал – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают кубиками и складывают в эмалированную емкость. Соевый соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки курицы и маринуют в течение 1–2 ч.

Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки куриного филе нанизывают на шампурах вперемежку с квадратиками перца и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и вымытыми веточками петрушки.

Шашлык «Минутка»

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, фасоль стручковая – 250 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 20 г, уксус винный белый – 30 мл, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кубиками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 10–15 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами и пассеруют в сливочном масле. Фасоль отваривают в подсоленной воде.

Готовый шашлык подают к столу, украсив спассерованным луком с гарниром из вареной фасоли.

Люля-кебаб из куриного мяса

Ингредиенты

Куриное филе – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в

прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб вымытым и тонко нарезанным зеленым луком, сбрызгивают уксусом.

Кебаб из курицы с ветчиной

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают и вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают кебаб вымытыми перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

Кебаб из курицы с беконом

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, бекон – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 2 ч.

После этого разделывают фарш в виде колбасок, заворачивают каждую в тонкий ломтик бекона, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу украшают кебаб веточками петрушки.

Кебаб куриный «Фантазия»

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, перец болгарский – 1 шт., масло растительное – 30 мл, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, вымытый, очищенный от семян и нарезанный мелкими кубиками болгарский перец, измельченные оливки, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде шариков, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый кебаб украшают кружочками лимона и подают к столу.

Кебаб из курицы с абрикосовым соусом

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г, абрикосы – 200 г, лук репчатый – 100 г, сахар – 15 г, корица – 3 г, яйцо – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют в фарш яйцо, перец и соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 1–2 ч. После этого разделывают фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Абрикосы моют, вынимают косточки, кладут в неглубокую кастрюлю и добавляют воду. Варят на небольшом огне до размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар и корицу. Массу перемешивают, перекладывают в соусник и охлаждают.

Готовый кебаб подают к столу на шампурах, выложив их на блюдо. Отдельно подают абрикосовый соус.

Шашлык из курицы с цветной капустой

Ингредиенты

Мясо куриное белое – 500 г, капуста цветная – 500 г, масло топленое – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок.

Куриное мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 30 мин.

Цветную капусту моют, разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на сито.

Кусочки куриного мяса и соцветия цветной капусты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с весенней зеленью

Ингредиенты

Курица – 1000 г, майонез – 250 г, салат – 200 г, зеленые перья чеснока, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на порционные куски, укладывают в эмалированную миску, солят, перчат, заливают майонезом, добавляют вымытую, мелко нарезанную зелень чеснока, петрушки и укропа и перемешивают. Накрывают миску полиэтиленовой пленкой и ставят в холодильник на 30–40 мин.

По истечении указанного срока куски курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. На большое блюдо выкладывают вымытые листья салата, сверху – шампуры с шашлыком, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы в маринаде из зеленого лука и грецких орехов

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, вино красное сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с вымытым зеленым луком, солят, перчат, добавляют красное вино и заливают полученной смесью курицу. Маринуют в прохладном месте 1–1,5 ч.

По истечении указанного срока кусочки куриного филе нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из утки с зеленым луком и сливами

Ингредиенты

Утка – 1000 г, сливы кислые – 300 г, майонез – 250 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Утку промывают, рубят на небольшие кусочки, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют майонез, вымытый и измельченный зеленый лук, перец и соль. Все перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 2–3 ч.

Сливы моют, надрезают ножом и вынимают косточки. Кусочки утки нанизывают на шампуры вперемежку с вымытыми сливами и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с ревенем

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ревень – 250 г, лимон – 1 шт., масло топленое – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное филе моют, нарезают кубиками, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Ревень моют, очищают и нарезают небольшими кусочками.

Кубики куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками ревеня и жарят над раскаленными углями 8-10 мин.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из индейки с черемшой

Ингредиенты

Индейка – 1500 г, черемша – 150 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 25 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Индейку промывают, рубят на порционные кусочки, складывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанную вымытую черемшу, уксус, сахар, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем нанизывают кусочки индейки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом, чтобы шашлык получился сочным.

Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, ветчина – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, масло топленое – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают вперемежку на шампуры, солят, перчат и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык сбрызгивают уксусом, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с солеными рыжиками

Ингредиенты

Филе куриное – 1000 г, рыжики соленые – 300 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, семена тмина и укропа – по 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе моют, нарезают кусочками весом 25–30 г, складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, семена тмина и укропа, перец и соль. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 ч.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кусочками солеными рыжиками и кольцами лука и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из домашней птицы с солеными огурцами

Ингредиенты

Филе курицы или индейки – 600 г, яблоки – 200 г, огурцы соленые – 100 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы или индейки промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г, солят и перчат. Яблоки моют, разрезают на 4 части и удаляют сердцевину, лук моют нарезают кольцами, соленые огурцы – кружочками.

Кусочки птицы, кольца лука и кружочки соленых огурцов нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая.

Шашлык «Романтический»

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, клубника – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус бальзамический – 30 мл, салат – 1 пучок, мята – 1 веточка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают бальзамическим уксусом. Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата моют, выкладывают на блюдо, на них сверху – готовый шашлык и вымытые листики мяты. По периметру укладывают вымытые, разрезанные пополам ягоды клубники и подают к столу.

Шашлык из утки в брусничном маринаде

Ингредиенты

Мясо утки – 1000 г, брусника – 200 г, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 мл, сахар – 20 г, корица – 3 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Утку промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Бруснику моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино,

сахар, корицу, перец и соль. Полученной смесью заливают утку и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем кусочки утки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают брусничным маринадом и подают к столу.

Шашлык «Парижский»

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, коньяк – 50 мл, сок апельсиновый – 50 мл, масло сливочное – 50 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промывают, нарезают кусочками весом 25–30 г и маринуют в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30–45 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Шашлык куриный «Мерида»

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1000 г, соус томатный – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, фасоль красная консервированная – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец чили – 3 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают и складывают в эмалированную емкость. Лимон моют и выжимают из него сок. Томатный соус смешивают с лимонным соком, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, перцем чили и солью.

Полученной смесью заливают окорочка, закрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 2–3 ч. По истечении указанного времени окорочка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая томатным маринадом.

Пока шашлык жарится, готовят салат. Консервированные кукурузу и фасоль кладут в керамическую миску, добавляют

очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый шашлык снимают с шампуров, раскладывают по тарелкам и подают к столу с салатом.

Шашлык из индейки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, сок апельсиновый – 200 мл, масло топленое – 50 г, кальвадос – 50 мл, сахар – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси апельсинового сока, кадьвадоса, сахара, соли и перца в течение 1 ч. Затем кусочки индейки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из индейки с грибами

Ингредиенты

Мясо индейки – 1000 г, грибы белые – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный красный – 50 мл, зелень базилика и петрушки – по 1 пучку, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную миску, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют индейку 30–40 мин.

Белые грибы моют и бланшируют в подсоленной воде 4–5 мин. Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками базилика и петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти с овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 300 г, филе индейки – 300 г, печень утки – 200 г, перец болгарский – 200 г, фасоль стручковая – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы и индейки, печень утки промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 30 мин.

Болгарский перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками, репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Кусочки курицы, индейки и печени нанизывают на шампуры вперемежку с квадратиками болгарского перца и кольцами лука, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа, гарнируют вареной стручковой фасолью и подают к столу.

Шашлык из курицы с курагой

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г, курага – 150 г, масло растительное – 50 мл, яйца перепелиные – 6 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок. Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и маринуют в течение 30 мин.

Курагу моют, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют на 10 мин. Затем воду сливают, кусочки куриного филе и курагу нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают половинками сваренных вкрутую перепелиных яиц, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из рыбы и морепродуктов

Заядлым рыбакам наверняка придется по душе шашлык из рыбы и морепродуктов. Шашлык из рыбы и морепродуктов нужно готовить очень осторожно, так как при обжаривании он может развалиться и упасть в угли.

При приготовлении шашлыка из кальмаров следует помнить, что их нельзя пережаривать, чтобы они не стали жесткими. Максимальное время приготовления блюда из этих морепродуктов – не более 4 мин.

В зависимости от фантазии такое блюдо может стать настоящим деликатесом, способным удивить даже самого привередливого гурмана.

Шашлык из осетрины

Ингредиенты

Осетрина – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, перец сладкий – 300 г, вино белое сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок. Филе осетра выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 ч.

Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку очищенный и вымытый репчатый лук, перец и соль.

Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

Шашлык из осетрины с помидорами

Ингредиенты

Осетрина – 1000 г, помидоры – 300 г, масло топленое сливочное – 50 г, орехи мускатные очищенные – 5 г, кардамон – 2 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Осетра очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5—10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают рыбу топленым сливочным маслом. При подаче к столу рыбу укладывают на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

Шашлык из осетрины с зеленью

Ингредиенты

Филе осетрины – 500 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец черный душистый горошком – 5–7 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетрины промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину укладывают в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, посыпают перцем и выдерживают в холодном месте в течение 10–15 мин. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из осетрины в сметане

Ингредиенты

Осетрина – 500 г, лук репчатый – 100 г, сметана – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Шашлык из белуги или севрюги

Ингредиенты

Белуга (или севрюга) – 1500 г, лук репчатый – 300 г, сок лимонный или гранатовый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 х 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают очищенный и вымытый лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя перец, соль и вымытую и мелко нарезанную зелень.

В том случае, если рыба свежая, маринование проводится в течение 2–3 ч. Если же для приготовления шашлыка используется мороженая рыба, то мариновать следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбу, и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь.

Промаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами очищенным и вымытым репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

Шашлык из горбуши по-сахалински

Ингредиенты

Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, лимон – 1 шт., молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 10 мл, мука пшеничная – около 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную от кожи рыбу разделывают на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси вымытой и измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и

замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в жидком кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с вымытым, измельченным зеленым луком и томатным соусом.

Шашлык из налима с баклажанами

Ингредиенты

Филе налима – 500 г, баклажаны – 300 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, лист лавровый – 2–3 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень базилика – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе налима промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость, посыпают кориандром, молотой гвоздикой, измельченными лавровым листом, солят и перчат. Затем сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Баклажаны моют, нарезают кружками и жарят на сковороде в растительном масле. Жареные баклажаны укладывают слоями на блюдо, солят и посыпают очищенным, вымытым и измельченными чесноком и зеленью базилика.

Кусочки налима нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают с гарниром из жареных баклажанов.

Шашлык из камбалы

Ингредиенты

Камбала – 1000 г, дыня – 400 г, яблоко – 100 г, лимонный сок – 50 мл, растительное масло – 50 мл, шафран или карри, перец молотый черный и соль по вкусу.

Способ приготовления

Камбалу чистят, потрошат, моют и удаляют кости. Филе нарезают кусочками длиной 6 см, шириной 3 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают на четыре части и удаляют сердцевину. Дыню моют, чистят, удаляют семена и нарезают на кусочки толщиной 2 см.

Филе камбалы и фрукты нанизывают на шампуры, поливают растительным маслом и жарят над раскаленными углями.

Шашлык из салаки

Ингредиенты

Салака – 700–750 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 100 г, растительное масло – 60 мл, зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу моют, нарезают порционными кусками, солят, перчат и смазывают растительным маслом. Лук очищают, моют нарезают крупными кольцами, морковь очищают, моют и нарезают брусками. На шампур нанизывают куски салаки, лук и морковь и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык украшают вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык из сома. Первый способ

Ингредиенты

Филе сома – 600 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, сахар – 15 г, лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и сбрызгивают смесью сахара и уксуса. Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 мин.

Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

Шашлык из сома. Второй способ

Ингредиенты

Сом – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, лимон – 1 шт., гвоздика молотая – 3 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, вынимают кости и снимают кожу. Рыбное филе вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в

течение 1,5–2 ч.

Лимон моют и режут на дольки.

После этого разделывают фарш в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают шашлык молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают дольками лимона и вымытыми перьями зеленого лука.

Шашлык из китового мяса со сливами

Ингредиенты

Мясо китовое – 2000 г, сало – 500 г, сливы маринованные – 300 г, лук репчатый – 150 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и выжимают из него сок. Китовое мясо промывают, нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и лимонный сок. Все ингредиенты тщательно перемешивают. После этого кастрюлю накрывают крышкой и ставят в холодное место на 4 ч.

Замаринованные кусочки мяса вперемежку с нарезанными кусочками сала нанизывают на шампуры.

Жарят шашлык, периодически переворачивая шампуры, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось.

К столу шашлык подают с маринованными сливами, вымытым зеленым луком.

Шашлык из трески

Ингредиенты

Филе трески – 1000 г, лук репчатый – 150 г, молоко – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, булка – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески промывают и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой, добавляют вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над

раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из трески с помидорами

Ингредиенты

Филе трески – 700 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 60 г, лист лавровый – 3 шт., перец сладкий зеленый – 2 шт., сушеные майоран и тимьян – по 10 г, зелень петрушки, кинзы, сельдерея – по 0,5 пучка, перец черный горошком – 5–6 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками, тщательно промывают в холодной воде и промокают салфеткой.

Лук очищают, моют. Помидоры и сельдерей моют. Перец моют и очищают от семян. Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, зеленый перец и перец горошком заливают кипятком и оставляют на 5-10 мин. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, помидоры дольками. Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают на шампуры, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 6–8 мин, поворачивая и смазывая рыбу маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой измельченной зеленью и подают к столу.

Шашлык из трески с тофу

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, тофу (соевый сыр) – 250 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, соус соевый – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимонный сок – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и кунжутным маслом. Предварительно вымытую и нарезанную кубиками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1–2 ч.

Промаринованные кусочки трески нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанным кубиками тофу и очищенными, вымытыми и нарезанными кружками репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив и вымытой измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из угря

Ингредиенты

Угорь очищенный – 500 г, соус красный – 200 г, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 70 г, масло оливковое – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Затем подготовленным таким образом угря надевают на шампуры, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают с шампуров и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Сверху посыпают вымытым рубленым луком и зеленью.

Шашлык из меч-рыбы

Ингредиенты

Меч-рыба – 1600 г, масло оливковое – 170 мл, сок лимонный – 170 мл, лук-шалот – 30 г, лимон – 1 шт., лист лавровый свежий – 3 шт., паприка молотая – 5 г, зелень – 1,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада смешивают 100 мл оливкового масла, 100 мл лимонного сока, вымытый и очищенный лук-шалот, добавляют 0,5 пучка вымытой и измельченной зелени, лавровый лист, паприку, солят и перчат.

Рыбу промывают и нарезают кусочками.

Затем на широкое неглубокое металлическое блюдо выкладывают слоем нарезанную кусочками меч-рыбу. Заливают ее маринадом так, чтобы кусочки были равномерно покрыты. Накрывают блюдо крышкой и ставят в прохладное место на 4–5 ч. Время от времени маринад необходимо перемешивать.

Пока маринуется рыба, готовят соус. Для этого смешивают оставшиеся оливковое масло и лимонный сок и добавляют 0,5 пучка вымытой, измельченной зелени.

Замаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и

жарят с каждой стороны, обильно поливая предварительно слегка подогретым оливковым маслом.

Готовый шашлык подают к столу, с соусом, вымытым и тонко нарезанным ломтиками лимоном и 0,5 пучка вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из карпа с помидорами

Ингредиенты

Карп – 600 г, помидоры – 150 г, лимон – 1 шт., растительное масло – 90 г, сливочное масло – 60 г, лук репчатый, петрушка, сельдерей – 2 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Карпа чистят, потрошат, промывают, нарезают на порционные куски, перчат, солят, обсыпают очищенным, вымытым и мелко нарубленными луком, вымытой и измельченной зеленью сельдерея и петрушки, поливают растительным маслом и маринуют 20–30 мин.

Рыбу нанизывают на шампуры, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и лимон моют, помидоры нарезают дольками, лимон кружочками.

Готовый шашлык подают к столу, украшенный кружочками лимона и дольками помидоров.

Шашлык из карпа с ананасами

Ингредиенты

Филе карпа – 750 г, ананасы консервированные кусочками – 225 г, перец сладкий красный – 1 шт., сахар – 60 г, соус томатный – 40 г, уксус белый – 30 мл, соус соевый – 15 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Деревянные шампуры вымачивают в воде в течение нескольких часов. Рыбное филе промывают и нарезают кубиками размером 2,5 см. Ананасовый сок сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец моют, очищают от семян и нарезают кусочками по 2,5 см. Нанизывают на шампуры перец, рыбу и ананас, укладывают их в мелкую неметаллическую емкость. Смешивают соевый и томатный соусы, остатки ананасового сока, сахар, уксус и соль. Заливают кебаб маринадом, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник. Маринуют не более 3 ч.

Жарят кебаб над раскаленными углями по 2–3 мин с каждой

стороны, постоянно смачивая маринадом. При желании перец можно заменить цукини, мелкими помидорами, грибами или луком.

Шашлык из палтуса

Ингредиенты

Филе палтуса – 500 г, лук репчатый – 200 г, шампиньоны – 200 г, помидоры мелкие – 150 г, перец сладкий – 100 г, масло растительное – 30 мл, кориандр и тмин – по 5 г, лимонный сок – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе палтуса моют, нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1–2 ч.

Помидоры моют, лук и грибы очищают и моют. Лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на 4 части. Все ингредиенты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки и укропа.

Шашлык из сельди

Ингредиенты

Сельдь свежая (или мороженая) – 1000 г, картофель – 500 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельди потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают тушки в холодной воде, затем сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа.

Шашлык из судака

Ингредиенты

Судак – 1000 г, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3–4 ч.

Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сига с шампиньонами

Ингредиенты

Филе сига – 500 г, шампиньоны – 250 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе сига моют, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны очищают, тщательно моют и обсушивают салфеткой, лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на шампуры вперемежку с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, полив острым томатным соусом и посыпав вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сазана

Ингредиенты

Сазан – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе

кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из белуги в томатном соке

Ингредиенты

Филе белуги – 1000 г, сок томатный – 300 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 2–3 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе белуги промывают, нарезают кусочками весом 30–40 г и складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю.

Добавляют томатный и лимонный соки, растительное масло, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

По истечении указанного времени кусочки белуги нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из форели в луковом маринаде

Ингредиенты

Форель – 1000 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с растительным маслом, свежевыжатым лимонным соком, вымытой и измельченной петрушкой, солью и перцем и заливают полученным маринадом форель. Маринуют рыбу в течение 1 ч,

затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из форели в лимонном маринаде

Ингредиенты

Форель – 1000 г, сок лимонный – 100 мл, масло растительное – 100 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, заливают смесью лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Перемешивают и выдерживают в маринаде 1,5–2 ч.

По истечении указанного срока кусочки форели нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Шашлык из форели в пряном маринаде

Ингредиенты

Форель – 1000 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, лист лавровый – 2–3 шт., орех мускатный молотый, гвоздика молотая – по 3 г, лимон – 1 шт., зелень кинзы, петрушки, базилика, орегано – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Пряную зелень, чеснок и лавровые листья измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, перец и соль. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1–2 ч.

Помидоры моют и нарезают кружочками. Затем кусочки форели нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кружочками помидорами и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из семги в горчичном маринаде

Ингредиенты

Филе семги – 500 г, помидоры мелкие – 200 г, перец сладкий – 200 г, сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 50 мл, горчица – 30 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе семги моют, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла, горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1–2 ч. овощи моют, сладкий перец нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, квадратики сладкого перца и половинки помидоров нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из форели

Ингредиенты

Форель – 800 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Форель чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 2–3 ч. Болгарский перец моют и нарезают квадратиками.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с болгарским перцем и кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из скумбрии в майонезе

Ингредиенты

Скумбрия свежая (или мороженая) – 1000 г, картофель –

500 г, майонез – 250 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и заливают майонезом. Маринуют в течение 1–2 ч в прохладном месте. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык из речной рыбы с луком и морковью

Ингредиенты

Рыба речная – 900 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 150 г, сахар – 50 г, уксус – 60 мл, зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок, лавровый лист – 1 шт., гвоздика, корица и соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами, морковь очищают, моют. Морковь варят, добавляют лук, сахар, корицу, лавровый лист, гвоздику, уксус и кипятят 20–25 мин.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, заливают маринадом и ставят на 40–50 мин в холодильник.

На шампуры нанизывают куски рыбы и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык посыпают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

Рыба с огурцами на шампурах

Ингредиенты

Рыба – 300 г, огурцы – 100 г, мука – 100 г, орехи мускатные очищенные – 50 г, шафран – 20 г, имбирь – 10 г, петрушка, кинза и укропа – по 1 пучку, перец черный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают на порционные куски. Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, чистят, разрезают пополам и удаляют семена.

На шампуры нанизывают, чередуя, кусочки рыбы и огурца и

жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми веточками зелени.

Шашлык из речной рыбы с картофелем

Ингредиенты

Рыба речная – 1000 г, картофель – 250 г, помидоры – 200 г, огурцы – 150 г, растительное масло – 60 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, перец черный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и разрезают пополам. На шампуры нанизывают, чередуя, помидоры, огурцы, картофель и рыбу и жарят над раскаленными углями.

Перед подачей к столу каждый шампур украшают вымытыми ветками зеленого укропа и петрушки.

Рыба на костре

Ингредиенты

Рыба – 1000–1500 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают в вымытый лист лопуха (фольга, оберточная бумага) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного шашлыка). Обычно приготовление такого шашлыка из рыбы не занимает более 5-10 мин.

Шашлык из морской рыбы

Ингредиенты

Рыба морская – 1000 г, лук репчатый – 70 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, масло растительное 50 мл, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, промывают, разделывают на филе и нарезают небольшими кусочками. После этого рыбу солят, посыпают перцем,

сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и все тщательно перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 50–60 мин. Затем нанизывают кусочки на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Лимон моют и режут его ломтиками.

К столу шашлык подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками) и ломтиками лимона.

Шашлык из речной рыбы с картофелем и помидорами

Ингредиенты

Рыба речная – 700–800 г, картофель – 500 г, огурцы – 250 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 80 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают в холодной воде. Затем нарезают ее порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и режут дольками.

Нанизывают на шампуры огурцы, картофель, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу украшают каждый шампур вымытыми веточками зелени.

Шашлык из рыбы по-гречески

Ингредиенты

Филе судака или другой речной рыбы – 1000 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, маслины без косточек – 50 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, чеснок – 1 зубчик, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. В отдельной миске смешивают сухое белое вино, растительное масло, лимонный сок, вымытые и измельченные репчатый лук и чеснок, перец и соль. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2–3 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров, выкладывают на блюдо, украшают маслинами и подают к столу.

Шашлык из речной рыбы с зеленью

Ингредиенты

Филе сома и судака – по 300 г, лук репчатый – 60 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, яйцо – 1 шт., зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома и судака пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и кинзы, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают вымытыми веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из кальмаров с зеленью

Ингредиенты

Кальмары – 500 г.

Для маринада: перец чили – 1 стручок, мелко нарезанная кинза и петрушка – 50 г, зеленый лук – 1 пучок, сахар – 40 г, винный уксус – 80 мл, растительное масло – 50 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают перец чили, сахар, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, уксус и растительное масло. Кальмаров чистят, нарезают вдоль на полоски шириной 6–8 см и маринуют 1 час.

Затем куски кальмара нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 3–4 мин, постоянно поворачивая шампуры.

Зеленый лук моют и слегка обжаривают на сковороде.

Нагревают маринад в котором мариновались кальмары.

Шашлык подают вместе с обжаренным зеленым луком и горячим маринадом.

Шашлык из кальмаров с рисом

Ингредиенты

Кальмары – 1000 г, рис – 200 г, соус томатный – 50 г, масло растительное – 50 мл, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмаров промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают кожу. Затем нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями в течение 2–3 мин. Готовый шашлык солят и перчат.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

Шашлык из осьминогов

Ингредиенты

Осьминог – 600 г, соус соевый – 40 г, масло растительное – 15–20 мл, сахарный песок – 10 г, чеснок – 2 зубчика, лук зеленый – 2–3 пера, кунжут (соленый) – 5 г, перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно разделанного осьминога ошпаривают, несколько раз погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем разрезают осьминога на кусочки длиной 7–8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с очищенным и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и толченым чесноком, добавляют соевый соус, сахарный песок, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 40 мин.

Нанизывают куски осьминога на шампуры (по 5–6 кусков) и жарят над раскаленными углями без пламени до готовности.

Шашлык из креветок и морских гребешков с медом

Ингредиенты

Креветки – 500 г, морские гребешки свежие – 250 г, мед – 90 г, соус – 65 г, херес сладкий – 50 мл, соус соевый – 40 г.

Способ приготовления

Вымачивают в воде 8 деревянных шампуров. Креветки очищают, удалив головы и оставив хвостики. Гребешки также очищают. После этого креветки и гребешки, чередуя, нанизывают на 8 шампуров и укладывают в мелкую неметаллическую емкость.

Мед, соусы и херес смешивают и заливают полученным

соусом шашлык. Накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на несколько часов.

Жарят шашлык над раскаленными углями в течение 5 мин, постоянно сбрызгивая маринадом.

Шашлык из креветок в горчичном маринаде

Ингредиенты

Креветки королевские – 1000 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, горчица сладкая – 30 г, лимон – 2 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки очищают, моют и укладывают в неглубокую эмалированную плошку. Свежевыжатый лимонный сок смешивают с оливковым маслом, горчицей, солью и перцем и заливают полученным маринадом креветки. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем нанизывают креветки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из гребешка

Ингредиенты

Гребешок морской – 400 г, соус соевый – 50 мл, саке – 50 мл, масло оливковое – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Кусочки морских гребешков моют и маринуют в смеси саке и соевого соуса в течение 30–40 мин, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлык ассорти

Ингредиенты

Рыба (осетрина или белуга) – 800 г, мясо морского гребешка – 60 г, мякоть хвоста гигантской морской креветки (или мясо рака) – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в ракушках – 10 г, креветки – 15 г, вино белое – 30–40 мл, мука – 50 г, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень

петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки промывают и маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и вымытой и мелко нарезанной зеленью. После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шампуры в таком порядке: рыба, гребешок, креветка. Морепродукты жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и вымытыми веточками петрушки.

Шашлык ассорти из осетрины с раками

Ингредиенты

Осетрина – 1000 г, раки вареные – 15 шт., помидоры – 300 г, масло сливочное топленое – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Осетра чистят, удаляют внутренности и кожу, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат и оставляют на 5-10 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры, перемежая их дольками помидоров и очищенными раковыми шейками. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и смазывая топленым сливочным маслом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти с овощами

Ингредиенты

Карп – 500 г, сазан – 500 г, судак – 500 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, соус томатный – 30 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе кубиками весом 30–40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1–2 ч.

Овощи моют. Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками. Нанизывают на шампуры вперемежку кусочки рыбы, сала, кольца лука, квадратики болгарского перца, кружочки помидоров и жарят шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из палтуса с креветками

Ингредиенты

Филе палтуса – 1000 г, креветки очищенные замороженные – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус винный белый – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе палтуса нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и оставляют на 10–15 мин. Затем кусочки палтуса обваливают в панировочных сухарях, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зубчик чеснока очищают, моют, измельчают, жарят на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 мин, затем добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2–3 мин.

Готовый шашлык укладывают на блюдо, украшают жареными креветками, вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык ассорти из осетрины с креветками

Ингредиенты

Осетрина – 500 г, креветки королевские – 300 г, перец сладкий – 300 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, соус соевый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., салат – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Складывают в эмалированную миску, добавляют очищенные креветки, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 мин.

Затем кусочки осетрины, креветки, вымытый и нарезанный квадратиками сладкий перец и оливки нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них – готовый шашлык, посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлыки из грибов, овощей и фруктов

Шашлык можно приготовить не только из мяса или рыбы, но и из овощей, фруктов и грибов. Овощи и фрукты для шашлыка можно взять любые, а вот грибы подойдут не все. Лучше всего шашлык делать из подосиновиков, белых грибов, шампиньонов, подберезовиков, лисичек и маслят. Такой шашлык очень вкусен и особенно понравится вегетарианцам.

Шашлычок из грибов и сосисок

Ингредиенты

Грибы свежие – 300 г, сосиски – 6 шт., масло растительное – 50 мл, помидоры – 500 г, лук репчатый – 100 г, грудинка (нарезка) – 50 г, сыр – 50 г, чернослив – 30 г, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Грибы перебирают, очищают, промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят на масле. Сосиски нарезают кусочками длиной до 3–4 см. Чернослив промывают и замачивают в теплой воде на 6–8 ч, после чего, удалив из него косточки, оборачивают каждую сливу полосками грудинки.

Лук очищают, моют и нарезают крупными кольцами. Помидоры моют и разрезают на 4 части. Петрушку моют. Сыр нарезают ломтиками.

На шампур надевают вперемежку грибы, сосиску, свернутые листья петрушки, кольца лука, дольки помидоров, чернослив, ломтик сыра и вновь сосиску. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из колбасы с грибами

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, грибы свежие – 200 г, масло растительное – 50 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают и моют. Каждую луковицу разрезают на 4 части и обдают кипятком. Грибы перебирают, очищают, промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят на масле. Помидоры моют и нарезают

ломтиками.

Подготовленные продукты вперемежку (колбаса, лук, помидоры, грибы) надевают на шампуры и солят.

К столу подают, посыпав перцем и вымытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из овощей и сосисок

Ингредиенты

Перец болгарский – 4 шт, лук репчатый – 60 г, помидоры – 150 г, хлеб белый – 200 г, сосиски – 4 шт., шпик – 60 г, чеснок – 3 зубчика, масло растительное – 30 мл, горчица, острый томатный соус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и натирают чесноком. Перец моют, очищают от семян и разрезают вдоль на 3 части. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами. Шпик нарезают ломтиками.

Сосиски разрезают на 4 части, оборачивают посоленными кусками перца и надевают на шампуры вперемежку с ломтиками шпика, лука, помидоров и хлеба. Жарят шашлык над раскаленными углями.

Перед подачей готовый шашлык приправляют томатным соусом или горчицей.

Шашлык из вареных подберезовиков

Ингредиенты

Подберезовики – 300 г, сало свиное – 100 г, томат-пюре – 50 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, и нарезают крупными кольцами. Сало нарезают кусочками.

Подберезовики очищают, моют и варят до полной готовности. После этого откидывают на дуршлаг и нанизывают вперемежку с кольцами репчатого лука и кусочками сала на тонкие шампуры.

Шашлык жарят над углями 4–5 мин, затем перекладывают в сковороду, добавляют томат-пюре, перец и соль и тушат еще 2 мин.

Шашлык из рыжиков

Ингредиенты

Рыжики – 600 г, вино или уксус винный – 60 мл, растительное масло – 60 мл, лук репчатый – 60 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С грибов снимают кожицу, промывают их и маринуют в уксусе или вине 2–3 ч. Затем поливают их растительным маслом, перчат и солят. Лук очищают, моют и нарезают колечками. На шампуры нанизывают грибы и колечки лука и жарят над тлеющими углями до готовности.

Шашлык подают к столу, посыпав вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Шашлык из картофеля, помидоров и грибов

Ингредиенты

Картофель (средних размеров) – 400 г, помидоры – 200 г, шампиньоны – 300 г, растительное масло – 60 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Помидоры моют и нарезают кружочками. Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят в сковороде на растительном масле до полуготовности. Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с грибами и кружочками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык из грибов и колбасы

Ингредиенты

Грибы – 300 г, колбаса вареная – 300 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Лук очищают,

моют, разрезают на 4 части и обдают кипятком, затем заливают уксусом и оставляют на 5 мин.

Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят на сковороде в растительном масле до полуготовности. Помидоры моют и нарезают небольшими дольками.

Подготовленные продукты (колбаса, лук, грибы, помидоры) нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. К столу шашлык подают горячим, посыпав перцем и украсив вымытым и измельченным зеленым луком.

Шашлык из свежих грибов

Ингредиенты

Грибы свежие – 500 г, помидоры маринованные – 300 г, сало свиное – 200 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шляпки грибов промывают, затем погружают в кипящую воду на 3–4 мин, вынимают и подсушивают. После этого нанизывают их на тонкие шампуры, чередуя с нарезанным кусочками салом и очищенным, вымытым и нарезанным ломтиками луком. Жарят над раскаленными углями и перед самым окончанием жаренья посыпают солью и перцем.

К столу грибной шашлык подают на шампурах с гарниром из маринованных помидоров.

Шашлык из картофеля

Ингредиенты

Картофель (средних размеров) – 500 г, сало свиное копченое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук, укроп и петрушку моют. Сало нарезают ломтиками. Картофель очищают, моют и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Подготовленные клубни картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками копченого сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченной зеленью, перьями зеленого лука, солью и перцем.

Шашлык из баклажанов с чесночным соусом

Ингредиенты

Баклажаны некрупные – 1000 г, сало курдючное – 100 г, чеснок – 2 зубчика, майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, очищают от кожицы и выдерживают в подсоленной воде 30 мин. Затем нанизывают их на шампуры вперемежку с кусочками курдючного сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Пока баклажаны жарятся, готовят соус. Для этого майонез смешивают с очищенным и измельченным чесноком и перцем.

Шашлык из баклажанов подают к столу с чесночным соусом, посыпав вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык из помидоров

Ингредиенты

Помидоры некрупные – 1000 г, масло растительное – 50 мл, базилик свежий – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, обсушивают салфеткой, нанизывают на шампуры по 3–4 шт., смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до размягчения. Перед подачей к столу шашлык посыпают солью, перцем и украшают листиками базилика.

Шашлык из картофеля с болгарским перцем и помидорами

Ингредиенты

Картофель (средних размеров) – 500 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, сало свиное соленое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками. Помидоры моют и нарезают кружочками. Сало нарезают ломтиками.

Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками соленого сала, перцем и помидорами. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык вегетарианский

Ингредиенты

Перец болгарский – 300 г, помидоры мелкие (черри) – 300 г, цукини – 300 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини очищают от кожицы, моют. Перец моют, очищают от семян. Лук очищают и моют. Цукини нарезают кубиками, лук – кольцами, перец – квадратиками.

Помидоры моют. Грибы промывают. На шампуры нанизывают вперемежку кусочки перца, цукини, кольца лука, целые помидоры и шампиньоны, и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу посыпают шашлык солью и перцем и украшают вымытой веточками петрушки.

Шашлык из кукурузы

Ингредиенты

Кукуруза молочной спелости – 1000 г, бекон – 200 г, помидоры – 200 г.

Способ приготовления

Кукурузные початки моют и разрезают поперек на 2 части.

Бекон нарезают тонкими ломтиками. Каждую половинку початка заворачивают в ломтик бекона и нанизывают на шампур. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив вымытыми и нарезанными кружочками помидорами.

Шашлык из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты

Картофель (средних размеров) – 500 г, шампиньоны – 300 г, сало свиное копченое – 100 г, сметана – 100 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают от кожуры и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Шампиньоны очищают, промывают и бланшируют в подсоленной воде в течение 1–2 мин. Сало нарезают кусочками.

Картофель и шампиньоны нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык поливают сметаной, смешанной с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, солью и перцем.

Шашлык банановый

Ингредиенты

Бананы – 300 г, апельсины – 300 г, масло сливочное – 50 г, пудра сахарная – 20 г, мята – 2 веточки.

Способ приготовления

Фрукты моют, очищают, бананы нарезают кружочками, апельсины разделяют на дольки и разрезают каждую на 2 части.

Нанизывают кусочки фруктов на шампуры, смазывают растительным маслом и обжаривают над углями 2–3 мин.

Готовый шашлык посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Шашлык «Фруктовый рай»

Ингредиенты

Банан – 1 шт., груша – 1 шт., виноград крупный без косточек – 150 г, масло сливочное – 50 г, ликер банановый – 30 мл, стружка кокосовая – 30 г.

Способ приготовления

Вымытые и очищенные банан и грушу нарезают небольшими кусочками, нанизывают на шампуры вперемежку с вымытыми целыми виноградинами и смазывают размягченным маслом. Затем шашлык обжаривают над углями, сбрызгивают ликером, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Маринады

Необходимыми для приготовления шашлыков являются маринады, которые придают им неповторимый вкус и аромат, повышают их питательную ценность и вызывают хороший аппетит.

Блюда, приготовленные с использованием одних и тех же продуктов, приобретают разные вкусовые качества с различными маринадами. Не менее важную роль при этом играют используемые пряности. Ниже приведены примеры приготовления различных маринадов.

Мариновать можно в винном уксусе, уксусной кислоте, вине, томатном соусе, кетчупе, майонезе, добавив перец, соль, репчатый лук, пряные травы и другие компоненты, улучшающие вкусовые и ароматические качества мяса или рыбы.

Горячий маринад для дичи

Ингредиенты

Вода – 2000 мл, уксус столовый или винный – 100 мл, морковь – 200 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 5–6 зубчиков, корень петрушки – 2–3 шт., орех мускатный – 5 г, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., соль – 10 г.

Способ приготовления

Соль растворяют в кипящей воде, добавляют лавровый лист, гвоздику и предварительно растолченный мускатный орех. Корень петрушки очищают, моют, нарезают кружками и добавляют в полученную смесь и варят в течение 3–5 мин.

Затем добавляют очищенные и вымытые овощи – нарезанный кольцами репчатый лук, нашинкованную морковь, измельченный чеснок – и вливают уксус.

Смесь доводят до кипения, снимают с огня и слегка охлаждают. Мясо заливают полученным маринадом, накрывают крышкой, укутывают плотной тканью и выдерживают 1–2 ч.

Маринад для мяса лося, кабана, оленя

Ингредиенты

Вода – 50 г, 3 %-ный раствор кислоты уксусной – 50 мл, сахар – 5 г, ягоды можжевельника – 3 шт., лавровый лист – 2 шт., гвоздика, соль – 10 г, перец черный душистый по вкусу.

Способ приготовления

Лавровый лист, ягоды можжевельника и гвоздику варят в воде 8—10 мин, после чего добавляют соль, сахар, уксус и перец доводят смесь до кипения. Затем все процеживают и слегка охлаждают. Мясо заливают маринадом и выдерживают в холодильнике 2–3 сут.

Маринад для дичи

Ингредиенты

Морковь – 100 г, уксус 3 %-ный – 75 мл, лук репчатый – 30 г, корень сельдерея – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, орех мускатный очищенный – 50 г, гвоздика – 1 шт, чеснок – 1 зубчик, соль – 30 г, кардамон, корица, чеснок, перец черный душистый по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки моют и измельчают. Сельдерей и репчатый лук очищают, моют, шинкуют, заливают уксусом, добавляют толченый мускатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, чеснок, перец и соль.

Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. Слегка охлажденным маринадом заливают мясо.

Маринад для баранины или свинины

Ингредиенты

Лук репчатый – 200 г, вино кислое или сок гранатовый – 50 мл, лавровый лист – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, измельчают, добавляют соль и лавровый лист. Затем вливают кислое вино или гранатовый сок и все еще раз перемешивают.

Мясо маринуют в холодильнике 5–8 ч.

Маринад для утки

Ингредиенты

Черника (свежая, сушеная или замороженная) – 200 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, уксус винный – 50 мл, гвоздика – 2 шт., перец черный горошком, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук смешивают с черникой, черным перцем горошком, гвоздикой, корицей и солью. Ингредиенты заливают сухим белым вином и уксусом.

Маринад для говядины

Ингредиенты

Пиво – 250 мл, тимьян – 5 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и растолченный чеснок смешивают в неглубокой кастрюле с солью, тимьяном и красным перцем. В полученную смесь добавляют вымытый и нарезанный тонкими кружками лимон и вливают пиво.

Маринад для крупной дичи

Ингредиенты

Лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, вода – 40 мл, уксус столовый – 20 мл, лист лавровый – 6 шт., гвоздика – 6 шт., кардамон – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., перец черный душистый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук, морковь, коренья петрушки и сельдерея очищают, моют, измельчают, смешивают с лавровым листом, гвоздикой, кардамоном, черным душистым перцем и заливают уксусом и водой. Смесь доводят до кипения, после чего снимают с огня и добавляют в маринад очищенный, вымытый и измельченный чеснок.

Маринад для некрупной дичи

Ингредиенты

Кипяток – 400 мл, кислота лимонная – 3 г, лук репчатый – 30 г, ягоды можжевельника – 20 г, мята – 10 г, гвоздика – 5–6 шт., чеснок – 3 зубчика, майоран по вкусу, соль – 15 г, перец черный душистый – 6 горошин.

Способ приготовления

Вымытые и измельченные ягоды можжевельника, мяту,

гвоздику, черный душистый перец и майоран помещают в марлевый мешочек. Лук очищают, моют, измельчают, заливают кипятком и слегка проваривают.

В горячий маринад добавляют соль, лимонную кислоту и очищенный, вымытый измельченный чеснок. Смесь настаивают под крышкой 3–4 ч, после чего ставят в холодильник.

Маринад с сухим вином

Ингредиенты

Вино красное или белое сухое – 700 мл, морковь – 150 г, уксус виноградный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, тмин – 5 г, чеснок – 3 зубчика, гвоздика – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., перец черный горошком – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук кладут в неглубокую кастрюлю, заливают вином, уксусом, добавляют очищенные, вымытые и измельченные морковь и чеснок, тмин, перец, соль, гвоздику и лавровый лист.

Маринад кипятят на медленном огне 15 мин, затем остужают.

Маринад с чесноком и вином

Ингредиенты

Вино красное – 1000 мл, вода – 1000 мл, уксус 3 %-ный – 250 мл, морковь – 70 г, сельдерей – 50 г, чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 2 шт., перец душистый – 10–15 шт., перец черный горошком – 10–15 шт., соль – 50 г.

Способ приготовления

Очищенные, вымытые и измельченные морковь и сельдерей заливают вином, водой и уксусом, добавляют лавровый лист, посыпают солью и перцем и варят на слабом огне 10–15 мин, после чего смесь снимают с огня, добавляют очищенный, вымытый и измельченный чеснок и охлаждают.

Маринад для дичи по-мадьярски

Ингредиенты

Вода – 2000 мл, уксус 3 %-ный – 300 мл, морковь – 70 г, лук репчатый – 50 г, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт.,

лимон – 1 шт., перец черный душистый – 10–12 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют и нарезают кружочками. Корень петрушки, лук и морковь очищают, моют, нарезают кружками, заливают горячей водой, добавляют кружочки лимона, соль и специи. Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения.

Готовую смесь снимают с огня, добавляют уксус, вновь ставят на огонь и доводят до кипения. Заливают мясо горячим маринадом.

Маринад для мяса по-восточному

Ингредиенты

Вода минеральная – 500 мл, уксус 3 %-ный – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Минеральную воду смешивают с уксусом, солью и перцем. Маринад готов.

Маринад с квасом для говядины или свинины

Ингредиенты

Квас – 500 мл, сыворотка, кефир или вода – 500 мл, лук репчатый – 60 г, мед – 40 г.

Способ приготовления

Квас смешивают с сывороткой, кефиром или водой, после чего в смесь добавляют мед и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук. Мясо заливают маринадом и ставят на 10–12 ч в холодильник.

Маринад лимонный для свинины

Ингредиенты

Лук репчатый – 100 г, лимон – 1 шт., вода – 25 мл, орех мускатный, соль и перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лимон моют, выжимают из него сок, смешивают с водой. В эмалированную кастрюлю кладут мясо, затем его солят, перчат и посыпают толченым мускатным орехом.

Сверху кладут слой очищенного, вымытого и нарезанного

тонкими кольцами лука. Продукты поливают лимонным соком. Затем вновь выкладывают слоями мясо и лук. Емкость накрывают крышкой и ставят в холодильник на 6-12 ч.

Маринад с кунжутным маслом для свинины

Ингредиенты

Лук репчатый – 200 г, перец острый стручковый – 100 г, уксус винный – 60 мл, масло кунжутное – 60 мл, песок сахар – 30 г, корица – 5 г, чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., тимьян, розмарин, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук смешивают в кастрюле с вымытым, очищенным от семян и нашинкованным острым стручковым перцем, уксусом, кунжутным маслом, сахаром, толченым чесноком, корицей, лавровым листом, гвоздикой, тимьяном, розмарином, солью и перцем.

Свинину или баранину заливают маринадом и выдерживают в холодильнике 5–6 ч.

Маринад «Особенный»

Ингредиенты

Кефир – 500 мл, сок лимонный – 50 мл, зелень базилика – 1 пучок, перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Вымытую и измельченную зелень базилика смешивают с кефиром, лимонным соком и черным душистым перцем.

Маринад с соевым соусом для рыбы

Ингредиенты

Вино белое сухое – 150 мл, соус соевый – 100 мл, масло растительное – 100 мл, сахар – 60 г, корень имбиря – 60 г, зелень кинзы – 0,5 пучка, перец розовый горошком – 3–4 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Измельченный корень имбиря смешивают в небольшой кастрюле с сахаром, вымытой и нашинкованной зеленью кинзы, розовым перцем, солью, соевым соусом, сухим белым вином и растительным маслом. Нарезанную кусками рыбу заливают

маринадом и оставляют на 20 мин.

Маринад травяной

Ингредиенты

Сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 60 мл, зелень розмарина, базилика, орегано, тимьяна, майорана и петрушки – по 1 пучку, цедра лимонная – 10 г, соус чили – 5 г, чеснок – 3 зубчика, перец душистый горошком – 5 г, соль – 5 г.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и растолченный чеснок перемешивают в небольшой кастрюле с солью, соусом чили и перцем. В полученную массу добавляют лимонный сок, вымытую и измельченную зелень и оливковое масло.

Этим маринадом заливают птицу, морепродукты, телятину, свинину, баранину. Следует иметь в виду, что большие куски мяса маринуются дольше.

ЧАСТЬ II
КАЗАН

Отличительной особенностью классического азиатского казана является его сферическое дно с антипригарным покрытием. Казаны изготавливают из литого чугуна, однако в настоящее время в продаже можно найти лишь алюминиевые казаны.

Отличительные качества чугуна были известны со времен средневековья. Люди давно отметили, что литой чугун быстро нагревается по всему объему и долгое время сохраняет тепло. Это качество очень важно для сохранения вкусовых качеств готовящегося блюда. Благодаря своей пористой структуре, чугунные казаны в процессе использования пропитываются маслом. Следует отметить, что в отличие от посуды со специальным покрытием, антипригарные свойства чугуна со временем улучшаются. Должно быть, именно поэтому наши бабушки так дорожат старой чугунной посудой.

Чугунные казаны очень практичны и легко чистятся в любых условиях. Казан является незаменимой посудой на пикнике, охоте, рыбалке, поскольку чугун идеально подходит для приготовления блюд, требующих тушения (плов, овощное рагу, мясо, птица). Пища, приготовленная в чугунном казане, сохраняет свои полезные свойства и не содержит канцерогенов. В чугунном казане можно готовить пищу на костре, на электрической, газовой или керамической плите, в духовке или гриле.

Казаны бывают стационарными (влитые в печь или поставленные на камни) и подвесными (казанки). Если планируется готовить пищу на плите, казан следует ставить на специальную подставку – кольцо с треножником. При этом можно не бояться, что пища подгорит, поскольку этого не происходит даже при очень сильном огне.

Следует отметить, что казаны встречаются даже в Америке. Распространению чугунной посуды на Западе способствовал англичанин Авраам Дарби, который в начале XVIII века в Голландии научился выплавлять чугунные изделия. Вернувшись в Англию, Дарби начал выпускать собственные котелки. Их ставили плоским дном на тлеющие угли, подсыпали несколько угольков на специальную крышку, и получалась настоящая печь, в которой можно было приготовить любое блюдо, от супа до десерта.

Новейшее изобретение было названо Dutch Oven, и Дарби отправлял его в коллонии, где оно стало очень популярным. В

середине XX века мода на чугунную посуду прошла, и на смену ей пришли газовые плиты. Однако и в настоящее время благодаря своей уникальности казаны остаются актуальными. Казан подходит для приготовления любых блюд, от простейших до самых изысканных. Каждый найдет что-то неповторимое в казане, который бережно сохраняет аромат и вкус плова или запеченного мяса, шурпы или овощного рагу. Как известно, со временем казан не теряет своих свойств, а нарастающий на стенках нагар только улучшает качество приготовленной в нем пищи.

В Узбекистане в зависимости с количествам приготовляемого плова казаны разного объема имеют свои названия:

– до 1 кг риса – догча;
– до 5 кг риса – козонча;
– до 10 кг риса – козон;
– до 50 кг риса – дош.

Блюда из мяса и птицы

К домашней птице относят кур, уток, индеек, а к дичи – глухарей, куропаток, тетеревов, рябчиков и фазанов. Прежде чем приступать к приготовлению блюда из мяса птицы, птицу необходимо тщательно ощипать и опалить на огне для удаления оставшегося пуха. После этого удаляются шея и лапки, тушка потрошится и тщательно промывается.

Жарить и тушить птицу можно на сковороде, в неглубокой кастрюле, а также в казане. Продолжительность приготовления птицы определяется ее величиной и возрастом. В случае если старую курицу необходимо приготовить в жареном виде, ее сначала варят и лишь затем обжаривают.

Телятина со сливками

Ингредиенты

Телятина – 300 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 25 г, сливки – 40 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают небольшими кусочками, выкладывают в казан, посыпают солью и перцем, заливают сливками и тушат до полуготовности. Затем добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные морковь, лук и чеснок, при необходимости вливают немного кипяченой воды и тушат до готовности.

Говядина с картофелем

Ингредиенты

Говядина – 500 г, картофель – 100 г, лук репчатый – 150 г, паста томатная – 25 г, вино красное – 200 мл, чеснок – 50 г, мука пшеничная – 25 г, масло растительное – 80 мл, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают кубиками, посыпают солью и перцем, обваливают в муке и обжаривают в разогретом масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком.

Очищенный и вымытый картофель нарезают крупными кусочками и обжаривают отдельно. Затем его добавляют к мясу, заливают горячей водой так, чтобы жидкость едва покрывала

продукты, добавляют вино, соль, перец и тушат на углях около 40 мин. Чеснок очищают, моют, зелень моют.

За 10 мин до готовности добавляют томатную пасту, рубленые чеснок и зелень.

Говядина под соусом

Ингредиенты

Говядина – 400 г, масло топленое – 30 г, лук репчатый – 200 г, паста томатная – 60 г, уксус винный – 30 г, бульон мясной – 70 мл, мука пшеничная – 40 г, рис – 80 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают небольшими кусками, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают в разогретом масле. Затем мясо кладут в казан, заливают бульоном, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, томатную пасту и тушат на медленном огне до готовности. После этого сливают бульон и используют его для приготовления соуса.

Поджаренную муку, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и винный уксус тщательно перемешивают. Соусом заливают мясо и тушат до готовности.

На гарнир подают рис, сваренный в подсоленной воде.

Говядина с овощами

Ингредиенты

Говядина – 400 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 150 г, картофель – 200 г, перец болгарский – 70 г, помидоры – 70 г, бульон – 100 мл, масло растительное – 70 мл, соус соевый – 70 мл, чеснок – 20 г, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, имбирь, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь моют, очищают и нарезают соломкой. Мясо промывают, нарезают кубиками, кладут в глубокую емкость, заливают соевым соусом, добавляют перец, имбирь и очищенный, вымытый и мелко нарезанный чеснок, перемешивают и маринуют 30 мин.

Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена, помидоры и зелень моют, лук очищают и моют. Перец, помидоры нарезают кубиками, лук шинкуют.

Говядину выкладывают в казан с раскаленным растительным маслом и жарят 5 мин, непрерывно помешивая. Добавляют в казан морковь, картофель, лук, соль, перемешивают и жарят 7 мин, помешивая. После этого в казан кладут помидоры, перец и лук, заливают бульоном и тушат 20 мин.

За 5–7 мин до готовности добавляют мелко нарубленную зелень петрушки и кинзы.

Говядина на мясном бульоне

Ингредиенты

Говядина – 500 г, лук репчатый – 150 г, молоко – 150 мл, яйца – 2–3 шт., бульон мясной – 150 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают кубиками и выкладывают в казан. Добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, немного бульона, плотно накрывают крышкой и тушат 40–50 мин.

Смешивают яйца с молоком. За 5-10 мин до готовности мясо посыпают солью и перцем, заливают смесью из яиц и молока и снова жарят.

Говядина с шампиньонами и сыром

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шампиньоны – 600 г, лук репчатый – 300 г, масло растительное – 80 мл, сыр тертый – 100 г, сметана – 60 г, бульон мясной – 100 мл, майоран, базилик, паприка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны промывают, разрезают на четыре части, посыпают перцем и солью, оставляют на 10–20 мин, затем жарят, используя половину масла, с вымытым, очищенным и мелко нарезанным луком 5–7 мин.

Говядину промывают, нарезают кубиками и жарят на оставшемся масле до полуготовности.

Мясо и грибы выкладывают слоями в казан, пересыпая каждый слой пряностями, добавляют сметану, вливают мясной бульон так, чтобы он едва покрывал мясо и грибы, и тушат 40–50 мин. За 10 мин до готовности посыпают блюдо тертым сыром.

Говядина с морской капустой

Ингредиенты

Говядина – 400 г, капуста морская сушеная – 100 г, лук репчатый – 300 г, масло топленое – 100 г, соус соевый – 40 г, бульон мясной – 400 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту кладут в казан, заливают холодной водой и тушат до готовности. Казан снимают с огня и ставят на несколько часов в прохладное место. Затем сливают воду, капусту промывают и тонко нарезают.

Говядину промывают, нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают и добавляют в казан с разогретым маслом. Затем добавляют морскую капусту, бульон, смешанный с соевым соусом, солят, перчат и тушат до готовности.

Говядина с черносливом

Ингредиенты

Говядина – 400 г, масло топленое – 30 г, лук репчатый – 100 г, мука пшеничная – 30 г, бульон мясной – 100 мл, чернослив – 50 г, рис – 200 г, соль и перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают небольшими порционными кусками, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на разогретом масле с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком до полуготовности. Затем посыпают пшеничной мукой и перемешивают.

Чернослив заливают мясным бульоном и варят 5 мин на сильном огне. Затем бульон добавляют в казан, тщательно перемешивают и тушат до готовности.

На гарнир к говядине подают отварной рис.

Говядина под лимонным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, морковь – 100 г, чеснок – 60 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками. Морковь моют и очищают, чеснок очищают, моют и мелко нарезают. С помощью поварской иглы или заостренной деревянной палочки мясо шпигуют морковью и чесноком и кладут в казан.

Выжимают сок из половины лимона в глубокую емкость и смешивают его с растительным маслом, солью и перцем. Поливают полученной смесью мясо и жарят 30–40 мин, периодически поливая лимонно-масляной смесью.

Говядина с фруктами по-восточному

Ингредиенты

Говядина – 500 г, картофель – 250 г, масло топленое и сливочное – по 60 г, бульон куриный – 100 мл, изюм – 70 г, груша – 1 шт., чеснок – 20 г, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают, нарезают кружочками и обжаривают в разогретом масле. Мясо промывают, нарезают тонкими ломтиками, посыпают солью и перцем. Мясо кладут в казан и жарят до полуготовности. Чеснок очищают, моют, зелень моют.

Затем добавляют рубленые чеснок, зелень петрушки, лавровый лист, заливают куриным бульоном и тушат 25 мин. Грушу моют, нарезают маленькими кусочками.

За 5 мин до готовности добавляют кусочки груши и изюм.

Говядина со свеклой

Ингредиенты

Говядина – 500 г, лук репчатый – 120 г, яйца – 2 шт., свекла – 100 г, масло растительное – 90 мл, молоко кислое или йогурт – 400 мл, гвоздика – 3 шт., корица, кардамон, имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают кусочками, посыпают солью и перцем, натирают имбирем, заливают йогуртом и оставляют на 2 ч. В казан с разогретым маслом кладут мясо, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, посыпают кардамоном и заливают водой так, чтобы она прикрывала мясо. Тушат на слабом огне до полуготовности, добавляют оставшиеся пряности и все тщательно перемешивают.

Яйца отваривают, чистят, свеклу моют, чистят, отваривают, все нарезают небольшими кусочками, добавляют в казан и тушат 20 мин.

Свинина с болгарским перцем

Ингредиенты

Свинина – 450 г, шпик – 125 г, рис – 250 г, лук репчатый – 150 г, перец болгарский – 150 г, чеснок – 60 г, масло растительное – 60 мл, тимьян – 1 веточка, вино белое сухое – 500 мл, цедра 1 лимона, сахар – 25 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают кусочками. Шпик нарезают мелкими кубиками. Лук и чеснок очищают, моют и тоже мелко нарезают. Масло разогревают, кладут в него подготовленный шпик, лук и чеснок и слегка обжаривают. Затем выкладывают в казан мясо и жарят до полуготовности.

Затем мясо посыпают солью и перцем, добавляют тимьян, заливают вином и тушат до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена.

За 10 мин до готовности добавляют нарезанный кольцами болгарский перец, цедру и сахар.

В качестве гарнира к свинине подают отварной рис.

Муссака

Ингредиенты

Фарш говяжий – 200 г, лук репчатый – 150 г, картофель – 200 г, паста томатная – 60 г, помидоры – 80 г, мука пшеничная – 60 г, яйца – 2 шт., масло сливочное – 70 г, молоко – 500 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают и обжаривают в казане в 35 г масла 5 мин, непрерывно помешивая, затем добавляют томатную пасту, фарш и тушат 15 мин. Картофель моют и очищают, помидоры моют. Добавляют в смесь мелко нарезанные помидоры и картофель и жарят до тех пор, пока картофель не станет мягким. После этого посыпают солью и перцем, добавляют 300 мл кипятка и тушат до тех пор, пока не выкипит вода.

Яйца смешивают с молоком, мукой и оставшимся маслом и выливают в казан, равномерно распределяя смесь по поверхности, и жарят до появления золотистой корочки.

Свинина с картофелем

Ингредиенты

Свинина – 200 г, масло топленое – 30 г, квас хлебный – 200 мл, картофель – 200 г, лук репчатый – 75 г, помидоры – 150 г, корень петрушки – 20 г, морковь – 60 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на порционные куски и обжаривают в масле. Затем выкладывают в казан, доливают квас, кладут вымытые, нарезанные кубиками помидоры и тушат на медленном огне до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Добавляют вымытые, очищенные и нарезанные соломкой картофель, морковь, петрушку и лук, посыпают солью и перцем, тщательно перемешивают и тушат 15 мин. За 5 мин до готовности добавляют вымытую и мелко нарубленную зелень.

Свинина с картофелем и чесноком

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 300 г, картофель – 500 г, перец болгарский – 200 г, помидоры – 200 г, чеснок – 30 г, масло топленое – 70 г, зелень сельдерея – 1 пучок, тмин, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают и пассеруют на масле до золотистого цвета в казане, где будет готовиться мясо.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем, кладут в казан и тушат в собственном соку. Когда сок выкипит, добавляют немного горячей воды или бульона и тушат до готовности. Чеснок очищают, моют, мелко нарезают. Болгарский перец моют. Удаляют плодоножки и семена.

Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками, кладут в казан с мясом, добавляют чеснок, тмин и нарезанный колечками болгарский перец. Заливают водой так, чтобы она покрывала продукты, и тушат на слабом огне.

За 5 мин до готовности в казан кладут вымытые и нарезанные кружочками помидоры и мелко нарубленную зелень сельдерея.

Свинина с апельсинами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, лук репчатый – 150 г, апельсины – 200 г, мука пшеничная – 30 г, масло топленое – 40 г, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кубиками. В казане разогревают топленое масло, кладут в него мясо, посыпают мукой, солью и перцем, тщательно перемешивают, накрывают крышкой и тушат 15–20 мин. Затем добавляют горячую кипяченую воду так, чтобы мясо было полностью закрыто, и тушат до полуготовности.

Апельсины очищают от кожуры и семечек, разделяют на дольки, нарезают кубиками и обжаривают в масле. Отдельно обжаривают очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук.

Добавляют к мясу апельсины, лук и лавровый лист, тушат до готовности.

Свинина с фасолью

Ингредиенты

Свинина – 250 г, масло топленое – 40 г, фасоль – 300 г, пшеничная мука – 50 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками и кладут в казан, добавляют топленое масло, лук моют и мелко нарезают. В казан кладут лук, фасоль, посыпают солью и перцем. Вливают 700 мл кипяченой воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока фасоль не станет мягкой. После этого вливают еще немного горячей воды и продолжают тушить до тех пор, пока бобы не разварятся.

За 3 мин до готовности добавляют обжаренную муку, вымытую и мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешивают.

Свинина с капустой

Ингредиенты

Свинина – 300 г, капуста белокочанная – 250 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец горошком по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками,

выкладывают в казан, заливают 700 мл кипятка и тушат 30–40 мин. Затем добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук, морковь, нашинкованную капусту, перец, посыпают солью и тушат на слабом огне до готовности (примерно 30–35 мин).

За 5 мин до готовности добавляют вымытую и мелко порубленную зелень петрушки. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Свинина с зеленым горошком

Ингредиенты

Свинина – 500 г, горошек зеленый – 100 г, масло сливочное – 80 г, лук репчатый – 200 г, бульон – 150 мл, сметана – 100 г, вино белое сухое – 400 г, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками, посыпают солью и перцем, обжаривают в разогретом масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком. Затем добавляют зеленый горошек, лавровый лист, вливают бульон и тушат 30 мин.

Вливают вино и тушат еще 20 мин. Готовое блюдо заливают сметаной и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Свинина с медом и грецкими орехами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, орехи грецкие – 60 г, лист лавровый – 1 шт., вино красное сухое – 100 мл, мед – 50 г, масло растительное – 60 мл, бульон мясной – 200 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на небольшие куски, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан, заливают 600 мл воды, добавляют лавровый лист и варят до полуготовности.

Мед смешивают с маслом, добавляют соль и перец, немного бульона и все тщательно растирают. Приготовленную смесь выливают в казан, добавляют вино и тушат до готовности. Перед подачей добавляют очищенные толченые грецкие орехи.

Свинина с грибами

Ингредиенты

Свинина – 400 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 200 г, шампиньоны – 200 г, рис – 40 г, масло топленое – 50 г, бульон мясной – 200 мл, соль и перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кубиками и обжаривают в разогретом масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком. Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена и нарезают кольцами, грибы моют, очищают и разрезают пополам. Все овощи выкладывают в казан, добавляют мясо, слегка обжаривают, заливают мясным бульоном, посыпают солью и перцем, тушат 20–30 мин и добавляют рис. После этого тушат на слабом огне до готовности.

Свинина с грибами по-итальянски

Ингредиенты

Филе свинины – 500 г, шампиньоны – 500 г, сыр тертый – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, сметана – 40 г, лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают порционными кусками. Промытые и очищенные грибы и вымытый, очищенный лук нарезают мелкими кубиками, выкладывают в казан, заливают растительным маслом и жарят 5 мин, постоянно помешивая. Посыпают солью и перцем, добавляют лавровый лист, сметану, вливают 1 стакан горячей воды и тушат 50–60 мин. За 5 мин до готовности блюдо посыпают укропом и сыром.

Свинина с мятой

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 250 г, вино белое сухое – 400 мл, мята – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками, кладут в казан, перекладывая очищенным, вымытым и нарезанным кольцами луком и вымытыми веточками мяты. Посыпают солью, перцем, добавляют вино и тушат до готовности.

Баранина с бобами и грибами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, фасоль белая стручковая – 300 г, масло растительное – 40 мл, шампиньоны – 250 г, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, паста томатная – 60 г, яйцо – 1 шт., мука пшеничная – 30 г, сметана – 40 г, сыр тертый – 70 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кубиками и жарят на масле с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком и вымытыми, нарезанными кольцами помидорами до полуготовности, затем добавляют фасоль, посыпают солью и перцем, вливают 400 г горячей воды и тушат 30 мин.

Грибы промывают, нарезают ломтиками и тушат в небольшом количестве воды, затем добавляют томатную пасту, яйцо, взбитое со сметаной, все тщательно перемешивают, посыпают мукой и тушат еще 5 мин.

Смесь кладут в казан, все тщательно перемешивают, посыпают тертым сыром и тушат еще 5 мин.

Свинина с гречневой кашей

Ингредиенты

Свинина – 500 г, крупа гречневая – 60 г, лук репчатый – 150 г, помидоры – 100 г, чеснок – 50 г, масло растительное – 60 мл, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебирают, промывают, сушат на сковороде, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют соль и варят до полуготовности.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан и жарят на разогретом растительном масле.

Лук очищают, моют и нарезают тонкими кольцами. Помидоры моют и нарезают тонкими полукружиями. Чеснок очищают и натирают на терке.

Все ингредиенты выкладывают в казан и тушат 20 мин.

За 5–7 мин до готовности блюдо посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Баранина карри по-индийски

Ингредиенты

Баранина – 400 г, лук репчатый – 100 г, масло топленое – 20 г, сметана – 40 г, лимон – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., карри – 10 г, бульон мясной – 100 мл, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем, добавляют лавровый лист и жарят в казане вместе с лавровым листом до полуготовности. Очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук жарят на разогретом масле вместе с карри 3–4 мин, добавляют в казан, доливают 500 мл воды и тушат на углях 50–60 мин.

Выжимают сок из лимона, смешивают его со сметаной и бульоном, доливают в казан за 5 мин до готовности. Готовое блюдо украшают веточками вымытой зелени.

Блюдо подают к столу с отварным рисом.

Баранина под маринадом с чечевицей

Ингредиенты

Филе баранины – 500 г, чечевица – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 40 мл, уксус яблочный – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., зелень укропа, петрушки и базилика – по 1 пучку, чеснок – 20 г, гвоздика – 6 шт, корица – на кончике ножа, кориандр, тмин, орех мускатный, имбирь молотый, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Чечевицу замачивают в воде на 5 ч, затем варят в подсоленной воде до готовности.

Для приготовления маринада базилик, укроп и петрушку, моют, мелко рубят и смешивают с пряностями и уксусом.

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, кладут в маринад, тщательно перемешивают и оставляют на 30 мин. Лук очищают, ополаскивают холодной водой и крупно нарезают. Морковь моют, очищают и нарезают кубиками.

В казан с раскаленным растительным маслом выкладывают маринованное мясо и жарят 10 мин, постоянно помешивая. Затем добавляют лук и морковь, перемешивают и жарят еще 5 мин.

В казан добавляют чечевицу и жарят еще 10 мин.

Мясное ассорти с баклажанами

Ингредиенты

Свинина – 250 г, говядина – 250 г, масло растительное – 40 мл, рис – 50 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 300 г, баклажаны – 150 г, перец болгарский – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками. Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена, баклажаны моют, очищают. Лук очищают, моют. Все мелко нарезают, смешивают, посыпают солью и перцем, поливают растительным маслом и оставляют на 20 мин. Затем кладут 150 г помидоров в казан, добавляют половину подготовленных овощей и сверху выкладывают мясо. После этого выкладывают оставшиеся овощи, помидоры, промытый рис и заливают 200 мл воды и маслом. Накрывают казан крышкой и тушат 1–1,5 ч.

Курица с картофелем

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, картофель – 400 г, сметана – 60 г, масло растительное – 30 мл, лист лавровый – 2 шт., масло топленое – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, разрезают на порционные куски, заливают водой, солят и варят до полуготовности. Затем выкладывают в казан, добавляют сметану, лавровый лист, перец, накрывают крышкой и тушат 30 мин. Картофель моют, очищают, нарезают брусочками и обжаривают в топленом масле. Затем кладут его в казан, поливают растительным маслом и тушат 10 мин.

Курица с помидорами

Ингредиенты

Филе курицы – 400 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 80 г, помидоры – 200 г, бульон – 400 мл, вино белое сухое – 200 мл, чеснок – 20 г, сыр тертый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, нарезают порционными кусками, посыпают

солью и перцем и обжаривают в разогретом масле. Затем выкладывают в казан, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, чеснок, вымытые, очищенные от кожицы и семян мелко нарезанные помидоры и тушат 15 мин. Затем доливают куриный бульон, белое вино и тушат еще 30 мин.

За 5 мин до готовности блюдо посыпают вымытой и нарубленной зеленью и сыром.

Курица с овощами и рисом

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, помидоры – 250 г, перец болгарский – 150 г, морковь – 70 г, рис – 60 г, лук репчатый – 80 г, масло топленое – 50 г, бульон мясной – 60 мл, лук зеленый – 1 пучок, орех мускатный тертый, шафран, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, разрезают на порционные куски, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан, добавляют масло и тушат под крышкой 20 мин. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Зелень моют и мелко рубят. Морковь моют, очищают, перец моют, удаляют плодоножки и семена, все нарезают кубиками. Все овощи перемешивают и посыпают пряностями. Все тщательно перемешивают и выкладывают в казан промытый рис. Не перемешивая, доливают мясной бульон и тушат 20 мин.

Если вся жидкость выкипит до готовности продуктов, можно добавить еще немного бульона или горячей воды.

Курица с зеленым горошком

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, морковь – 70 г, лук репчатый – 70 г, горошек зеленый – 100 г, масло растительное – 60 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, нарезают порционными кусками, слегка отбивают и обжаривают в 30 мл растительного масла.

Морковь моют, очищают, лук очищают, крупно нарезают и пассеруют в оставшемся масле. В казан кладут слоями обжаренные кусочки мяса, пассерованные овощи, горошек. Заливают горячей водой, добавляют вымытую и измельченную зелень сельдерея, посыпают солью и перцем и тушат 25–30 мин.

Курица, запеченная с сыром

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, сыр тертый – 50 г, масло сливочное – 60 г, паста томатная – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, нарезают небольшими кубиками, обжаривают в разогретом масле и перекладывают в казан. Добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, перец моют, удаляют плодоножки семена, нарезают тонкими колечками и кладут в казан, посыпают солью и перцем, накрывают крышкой и тушат на углях 25 мин. Затем открывают крышку и продолжают тушить до тех пор, пока не выкипит вода.

За 5 мин до готовности блюдо посыпают сыром.

Курица с капустой

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, капуста белокочанная – 300 г, морковь – 70 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 40 г, квас – 400 мл, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, разрезают на порционные куски, кладут в казан, добавляют масло, доливают небольшое количество воды и тушат 15 мин.

Добавляют очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в сливочном масле лук и морковь, нашинкованную капусту, посыпают перцем и солью и тушат еще 20 мин.

За 7-10 мин до готовности доливают квас.

Перед подачей на стол блюдо посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Курица с грибами по-французски

Ингредиенты

Филе курицы – 600 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 150 г, шампиньоны – 150 г, коньяк – 100 мл, вино красное сухое – 200 мл, лист лавровый – 1 шт., чеснок – 20 г, мука пшеничная – 30 г, тимьян, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промывают, разрезают на порционные куски и обжаривают в масле. В казане тушат промытые, очищенные и мелко нарезанные шампиньоны с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком и толченым чесноком. Затем добавляют мясо, доливают коньяк, посыпают мукой, добавляют лавровый лист, тимьян, посыпают перцем и солью. Все тщательно перемешивают, доливают вино и тушат до готовности.

Индейка с изюмом и черносливом

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, масло топленое – 40 г, изюм – 400 г, чернослив – 5 шт., лук репчатый – 150 г, сметана – 80 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем и обжаривают в масле до золотистой корочки. Затем добавляют сметану, очищенный, вымытый, мелко нарезанный и поджаренный лук, изюм, чернослив, доливают немного горячей воды и тушат 15–20 мин.

Готовое блюдо украшают вымытой и нарубленной зеленью петрушки.

Индейка с грецкими орехами

Ингредиенты

Филе индейки – 200 г, орехи грецкие – 400 г, чеснок – 30 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 40 мл, лист лавровый – 1 шт., сушеная зелень – 25 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем и обжаривают в масле до образования золотистой корочки. Затем заливают кипятком так, чтобы вода слегка покрывала мясо и тушат до тех пор, пока индейка не станет мягкой.

Орехи обжаривают в сковороде без масла, измельчают, лук очищают, моют, мелко нарезают и пассеруют в жире, оставшемся после индейки. Орехи и чеснок выкладывают в казан, добавляют лук, вымытую и нарубленную зелень, лавровый лист и бульон, в котором тушилась индейка. Мясо кладут в казан, все тщательно перемешивают и тушат 15–20 мин.

Печень в молоке

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, печень говяжья – 250 г, морковь – 80 г, лук репчатый – 80 г, масло сливочное – 60 г, молоко – 600 мл, чеснок – 25 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают тонкими полосками, кладут в глубокую емкость, заливают молоком и оставляют на 15 мин.

Морковь моют, очищают и нарезают тонкой соломкой. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Подготовленные овощи и печень выкладывают в казан, посыпают солью и перцем, добавляют сливочное масло, натертый чеснок, вымытую и нарубленную зелень и жарят 30 мин.

Печень с картофелем и зеленым горшком

Ингредиенты

Печень говяжья – 200 г, картофель – 150 г, горошек зеленый – 100 г, бульон мясной – 100 мл, лук репчатый – 80 г, сметана – 40 г, масло растительное – 40 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают соломкой, выкладывают в казан, добавляют вымытый, очищенный и нарезанный кубиками картофель, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, горошек, масло, бульон, сметану, посыпают солью и перцем и тушат на медленном огне 30 мин.

За 5 мин до готовности добавляют вымытую и мелко нарезанную зелень укропа.

Печень с картофелем и грибами

Ингредиенты

Печень говяжья – 300 г, картофель – 150 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 40 мл, сметана – 70 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и обжаривают в казане в разогретом масле. Грибы промывают, разрезают пополам и обжаривают в

казане с печенью до полуготовности.

В казан добавляют вымытый, очищенный и нарезанный кусочками картофель, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, сметану, посыпают солью и перцем и тушат 30 мин.

Печень с апельсинами и яблоками

Ингредиенты

Печень куриная – 350 г, лук репчатый – 150 г, апельсины – 2 шт., яблоки – 2 шт., сливки – 50 мл, масло сливочное – 40 г, мука пшеничная – 30 г, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают небольшими кусочками, обваливают в муке, смешанной с перцем и солью, и обжаривают в кипящем масле до образования золотистой корочки.

В разогретом сливочном масле обжаривают очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, перекладывают его в казан. Апельсины очищают от кожуры и семян, яблоки моют, удаляют семена. Фрукты нарезают небольшими ломтиками, кладут в казан и тушат 1 мин.

Затем добавляют сливки и тушат еще 5 мин.

Готовое блюдо посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Почки с картофелем в сметане

Ингредиенты

Почки – 500 г, картофель – 300 г, морковь – 80 г, огурцы соленые – 3 шт., сметана – 60 г, паста томатная – 25 г, чеснок – 25 г, лист лавровый – 3 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Почки промывают, разрезают пополам, заливают холодной водой и вымачивают 3 ч, периодически меняя воду. Затем их заливают свежей холодной водой, ставят на огонь, доводят до кипения и сливают воду.

Почки нарезают небольшими кубиками, заливают подсоленной горячей водой и тушат до готовности. Готовые почки промывают холодной водой и обжаривают в масле в казане.

Отдельно обжаривают вымытые, очищенные и нарезанные брусочками картофель и морковь, добавляют в казан, заливают сметаной и тушат под крышкой 10–15 мин. Затем добавляют

нарезанные ломтиками соленые огурцы, лавровый лист и посыпают солью и перцем.

За 5 мин до готовности добавляют томатную пасту и толченый чеснок.

Язык с картофелем

Ингредиенты

Язык говяжий – 250 г, картофель – 200 г, морковь – 70 г, репа – 100 г, корень петрушки – 25 г, лук репчатый – 70 г, капуста белокочанная – 100 г, сметана – 60 г, лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Язык тщательно промывают в холодной воде, отваривают (получившийся бульон не выливают), очищают от кожицы и мелко нарезают. Подготовленный язык кладут в казан вместе с вымытыми, очищенными и мелко нарезанными морковью, репой, картофелем. Капусту шинкуют. Лук очищают, моют, мелко нарезают. Капусту и лук кладут в казан. Туда же добавляют лавровый лист, посыпают солью и перцем, доливают оставшийся бульон и тушат на углях до готовности овощей. Затем добавляют сметану и все тщательно перемешивают.

Готовое блюдо посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Как морская, так и океаническая рыба является ценным источником животного белка и жира. Рыбий жир богат витаминами А и D. В мясе рыбы содержатся витамины Вр В2 и В12, а также биотин, пантотеновая кислота и небольшое количество витамина С.

Мясо морской рыбы богато минеральными веществами, в число которых входят калий, натрий, кальций, фосфор и хлор. Особую ценность для организма человека представляют содержащиеся в морской рыбе йод и фтор.

Безусловно полезными продуктами являются морские беспозвоночные и водоросли. В мясе беспозвоночных содержится большое количество аминокислот, витаминов, морская капуста содержит минеральные соли и микроэлементы.

Рыба с луком

Ингредиенты

Филе рыбы – 600 г, уксус столовый – 20 мл, лук репчатый – 80 г, лист лавровый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан и заливают теплым разбавленным уксусом. Через 15 мин добавляют воду, очищенный, вымытый и нарезанный лук и лавровый лист. Тушат при кипении до готовности.

Рыба по-восточному

Ингредиенты

Филе рыбы – 500 г, масло сливочное – 60 г, лимон – 1 шт., орех мускатный тертый – 30 г, бульон мясной – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем. Сливочным маслом смазывают казан, кладут в него рыбу, вымытый и нарезанный ломтиками лимон и посыпают молотым мускатным орехом, вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки. Затем посыпают солью и перцем, добавляют бульон и варят до готовности.

Тушеная рыба с болгарским перцем

Ингредиенты

Филе рыбы – 600 г, перец болгарский – 300 г, лук репчатый – 100 г, корень петрушки – 30 г, масло сливочное – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем. Болгарский перец ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, удаляют плодоножки семена и нарезают мякоть соломкой. Лук чистят, моют и нарезают кубиками.

Овощи кладут в казан, заливают водой, посыпают солью и вымытым толченым корнем петрушки, доводят до кипения. Затем добавляют рыбу, масло и тушат до готовности.

Морской окунь, тушенный с капустой

Ингредиенты

Филе морского окуня – 500 г, лук репчатый – 80 г, масло растительное – 40 мл, капуста белокочанная – 100 г, водка – 80 мл, уксус столовый – 15 мл, корица – 10 г, имбирь на кончике ножа, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе окуня промывают, нарезают порционными кусками и посыпают солью и перцем. В казан выкладывают слоями вымытые капустные листья, подготовленное филе, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, посыпают пряностями. Добавляют соль, водку, растительное масло, уксус, накрывают крышкой, доводят до кипения и тушат слабом огне или углях 40 мин.

По желанию вместо капустных листьев используют листья винограда.

Щука тушеная

Ингредиенты

Филе щуки – 600 г, морковь – 80 г, корень петрушки измельченный – 20 г, корень сельдерея измельченный – 15 г, лист лавровый – 2 шт., лук репчатый – 80 г, масло сливочное – 40 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе щуки промывают, нарезают порционными кусками, кладут в горячую воду так, чтобы жидкость чуть прикрыла рыбу, доводят до кипения, снимают пену, посыпают солью и перцем и тушат на слабом огне или на углях 15–20 мин.

Морковь и лук очищают, моют, нарезают кубиками, кладут в казан, добавляют корень петрушки и сельдерея, заливают 1000 мл воды и тушат 15 мин.

Готовое блюдо посыпают сваренными вкрутую, очищенными и мелко нарезанными яйцами и вымытой, нарубленной зеленью петрушки. Поливают растопленным сливочным маслом.

Рыба с яйцами и зеленью

Ингредиенты

Филе рыбы – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 25 мл, яйца – 2 шт., сметана – 60 г, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем. Очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук обжаривают до золотистого цвета в растительном масле и смешивают со сваренными вкрутую, очищенными и мелко нарезанными яйцами.

В казан выкладывают слоями рыбу, лук и яйца, добавляют сметану и вымытую мелко нарезанную зелень петрушки. Тушат 25–30 мин.

Минтай с яйцами

Ингредиенты

Филе минтая – 1000 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 60 мл, сок лимонный – 40 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе минтая промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем, поливают лимонным соком и маслом, смешивают со сваренными вкрутую, очищенными и мелко нарезанными яйцами и кладут в казан. Жарят 30 мин. Готовое блюдо посыпают вымытой. Мелко нарубленной зеленью.

Карп с лимоном

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, масло сливочное – 30 г, мука пшеничная – 30 г, молоко – 700 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем, обваливают в муке и жарят на масле до образования золотистой корочки. Затем перекладывают рыбу в казан, сбрызгивают соком, выжатым из половины лимона, добавляют молоко и тушат до тех пор, пока из казана не выкипит вся жидкость.

За 5 мин до готовности добавляют оставшийся лимон, нарезанный ломтиками, мелко нарубленную зелень петрушки и укропа.

Карп с картофелем и помидорами

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, лук репчатый – 80 г, масло сливочное – 40 г, картофель – 200 г, паста томатная – 30 г, сливки или сметана – 40 мл, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. В казан кладут рыбу, лук, лавровый лист, вымытый, очищенный и нарезанный соломкой картофель, посыпают перцем, заливают 700 мл воды и тушат 15 мин.

Затем добавляют томатную пасту, солят, добавляют сливки и тушат еще 10 мин.

За 5 мин до готовности кладут сливочное масло и вымытую, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Треска с рисом

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, рис – 50 г, лук репчатый – 80 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 40 мл, панировочные сухари – 25 г, вино белое сухое – 400 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности. Лук очищают, ополаскивают холодной водой и

мелко нарезают.

Филе трески промывают, нарезают полосками, посыпают солью и перцем, сбрызгивают выжатым из лимона соком и оставляют на 5 мин, после чего обваливают в панировочных сухарях и обжаривают в разогретом масле до золотистой корочки вместе с луком.

В казан, предварительно смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями, выкладывают рыбу с луком, затем рис, доливают вино и тушат 15 мин.

Треска с овощным гарниром

Ингредиенты

Филе трески – 700 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 200 г, мука пшеничная – 40 г, масло растительное – 70 мл, чеснок – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, перец моют, удаляют плодоножки и семена, овощи нарезают кольцами и обжаривают в половине растительного масла. Помидоры моют, нарезают кружочками, солят, обваливают в муке и слегка поджаривают на этом же масле.

Филе трески промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем, обваливают в муке и затем обжаривают в оставшемся масле.

В казан перекладывают рыбу, овощи, добавляют измельченный чеснок, доливают 500 мл воды и тушат до готовности.

Треска с морковью и свеклой под маринадом

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, лук репчатый – 150 г, морковь – 150 г, свекла – 200 г, лимон – 2 шт., масло растительное – 40 мл, орех мускатный тертый – 30 г, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, гвоздика, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и свеклу моют, варят до готовности и очищают. Очищенный и вымытый лук нарезают тонкими кольцами. Маринад: выжимают сок из лимонов, смешивают с вымытой и мелко нарезанной зеленью и пряностями.

Филе рыбы промывают и нарезают порционными кусками,

посыпают солью и перцем, выкладывают в казан, добавляют лук и масло, жарят 15 мин. Затем кладут нарезанные соломкой морковь и свеклу, добавляют маринад и тушат еще 30 мин. При необходимости добавляют немного воды или мясного бульона.

Сом с шампиньонами и картофелем

Ингредиенты

Филе сома – 500 г, картофель – 200 г, шампиньоны – 250 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, сметана – 40 г, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, нарезают порционными кусками. Грибы промывают, очищают, мелко нарезают, выкладывают в казан, заливают 700 мл воды и тушат 20 мин. Затем добавляют рыбу, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, растительное масло, посыпают солью и перцем и тушат еще 15 мин. Картофель моют, варят в мундире, затем очищают, нарезают кубиками и кладут в казан. Добавляют сметану, вымытую, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушат еще 7 мин.

Сом с капустой и зеленью

Ингредиенты

Филе сома – 500 г, капуста белокочанная – 100 г, лук репчатый – 100 г, лимон – 1шт., сыр тертый – 60 г, сливки – 60 мл, масло растительное – 40 мл, орех мускатный тертый – 40 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, тмин, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, нарезают тонкими полосками, посыпают солью и перцем, тертым мускатным орехом и тмином, сбрызгивают соком, выжатым из половины лимона, и оставляют на 10 мин.

Лук очищают, ополаскивают холодной водой и нарезают тонкими кольцами. Капусту ополаскивают холодной водой и нарезают соломкой.

Рыбу выкладывают на сковороду с разогретым растительным маслом и жарят 7 мин, переворачивая, а затем перекладывают в казан. В сковороду кладут капусту и лук и жарят на среднем огне

5 мин, затем выкладывают в казан с рыбой.

В глубокой емкости смешивают сливки, вымытую и измельченную зелень и сыр. Полученным соусом заливают рыбу и овощи.

Казан ставят на огонь и тушат содержимое 10–15 мин.

Креветки с картофелем

Ингредиенты

Креветки – 500 г, картофель – 200 г, лук репчатый – 150 г, сыр тертый – 60 г, сметана – 70 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки очищают, варят в подсоленной воде 5 мин и охлаждают. Лук очищают, ополаскивают холодной водой и нарезают тонкими кольцами. В отдельной емкости смешивают сметану, 30 г сыра и половину вымытой, мелко нарезанной зелени, посыпают солью и перцем.

Картофель моют, очищают, нарезают кубиками и выкладывают в казан, добавляют креветки, лук, все тщательно перемешивают. Затем добавляют 700 мл воды и тушат 15–30 мин.

Добавляют сметанный соус, распределяют по поверхности и тушат блюдо еще 7-10 мин. За 3 мин до готовности блюдо посыпают оставшимся сыром и зеленью.

Кальмары с помидорами

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, помидоры – 150 г, масло сливочное – 60 г, мука пшеничная – 60 г, сметана – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промывают, очищают от пленки, нарезают соломкой, посыпают солью и перцем, обваливают в муке, обжаривают в 30 г масла и выкладывают в казан. Сверху кладут вымытые и нарезанные кружочками помидоры.

Муку обжаривают в масле, добавляют сметану и тщательно растирают. Приготовленным соусом заливают кальмары, накрывают казан крышкой и тушат на слабом огне до готовности. Готовое блюдо посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Кальмары с рисом

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, рис – 80 г, лук репчатый – 150 г, масло сливочное – 60 г, мука пшеничная – 50 г, молоко – 400 мл, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промывают, очищают от пленки, нарезают соломкой, посыпают солью и перцем, обваливают в муке и обжаривают с очищенным, вымытым и измельченным луком в 30 г сливочного масла 2–3 мин. Рис варят в подсоленной воде до полуготовности.

Затем рис выкладывают в казан, добавляют кальмары, лук, мелко нарубленную зелень и тщательно перемешивают. Добавляют молоко, соль, перец и сливочное масло. Закрывают казан крышкой и тушат на слабом огне 7-10 мин.

Тушеные кальмары

Ингредиенты

Кальмары – 600 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 90 г, вино белое сухое – 700 мл, лист лавровый – 1 шт., желтки яичные – 3 шт., сок лимонный – 400 мл, крахмал – 4 г, сливки – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа, петрушки, шалфея, эстрагона, щавеля – по 1 пучку, тмин, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промывают, очищают от пленки и нарезают соломкой. Лук очищают, моют, мелко нарезают и жарят на разогретом масле с вымытой и мелко нарезанной зеленью и 200 мл лимонного сока 5 мин.

Кальмары выкладывают в казан, добавляют лук с вымытой, мелко нарезанной зеленью, лавровый лист, тмин, посыпают солью и перцем, тщательно перемешивают, добавляют вино и тушат под крышкой 10 мин.

Для приготовления соуса растирают желтки, добавляют сливки, 200 мл лимонного сока и крахмал, взбивают все миксером и доводят на слабом огне до кипения, но не кипятят.

Готовое блюдо поливают соусом.

Пловы

Приготовление плова является неотъемлемой частью кулинарного искусства многих восточных стран.

Плов – традиционное блюдо узбекской, азербайджанской, таджикской, турецкой и многих других кухонь. Ни одно семейное торжество, будь то свадьба или другой праздник, не обходится без плова.

Существует множество рецептов плова, различающихся ингредиентами и способом приготовления. В разных странах плов готовят по-разному, однако общее, разумеется, сохраняется. Для приготовления плова необходимо иметь шумовку из нержавеющей стали овальной формы, два ножа (для мяса и шинковки овощей), две разделочные доски, деревянную палочку и большую емкость для промывания риса. Подавать плов принято на большом фарфоровом или керамическом блюде.

Плов таджикский

Ингредиенты

Баранина – 200 г, сало баранье – 20 г, рис – 600 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 250 г, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 1 пучку, барбарис, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. В сале обжаривают очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, добавляют мясо и жарят его до румяной корочки.

Затем добавляют вымытую, очищенную и нарезанную кружочками морковь, посыпают солью, перцем, добавляют барбарис и жарят 10 мин, после чего заливают водой, кладут замоченный рис и варят на медленном огоне.

После того как вода испарится, казан накрывают крышкой и варят плов до готовности на слабом огне.

Перед подачей к столу плов выкладывают на большое блюдо, сверху кладут мясо и посыпают вымытой, мелко нарезанной зеленью.

Плов с лапшой

Ингредиенты

Для плова: баранина – 400 г, лук репчатый – 250 г, морковь –

150 г, сало топленое – 60 г, зелень петрушки, укропа и базилика – по 1 пучку, барбарис, соль и перец по вкусу.

Для лапши: мука пшеничная – 60 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками, посыпают солью и перцем и обжаривают в разогретом сале до румяной корочки, затем добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук и морковь и барбарис, жарят еще 5-10 мин.

Муку просеивают, насыпают горкой, делают углубление, доливают воду, добавляют соль и месят крутое тесто. Тонко раскатывают, нарезают лапшу, слегка подсушивают ее на решетке, затем ломают до размера риса, кладут в мясо, заливают водой и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо горкой, посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Плов туркменский

Ингредиенты

Для фарша: баранина – 300 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., сало топленое – 60 г, соль и перец по вкусу.

Для плова: рис – 600 г, морковь – 160 г, лук репчатый – 150 г, сало топленое – 40 г, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 1 пучку, зира, барбарис, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками и с очищенным и вымытым луком пропускают через мясорубку, посыпают солью и перцем, тщательно перемешивают. Яйцо варят вкрутую, очищают, нарезают кружочками. Из фарша делают лепешки, на середину которых кладут яйца, затем лепешки обжаривают на сковороде с салом до полуготовности.

Лук очищают, моют, морковь моют, очищают, все мелко нарезают. Добавляют лук и морковь и жарят на сале еще 5 мин. Доливают 700 мл воды, посыпают солью, добавляют пряности в предварительно замоченный рис и варят на слабом огне. После того как вода испарится, казан накрывают крышкой и варят рис до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо, сверху кладут мясо и густо посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Плов с мясными фрикадельками

Ингредиенты

Для фарша: баранина – 400 г, лук репчатый – 200 г, чеснок – 30 г, зира – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Для плова: рис – 600 г, морковь – 80 г, лук репчатый – 100 г, сало баранье – 60 г, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и пропускают через мясорубку вместе с очищенными, вымытыми луком и чесноком. Добавляют соль, перец и пряности, тщательно перемешивают и ставят на 2–3 часа в холодное место, затем делают из мяса фрикадельки. Очищенные, вымытые и нарезанные кружочками лук и морковь слегка обжаривают в бараньем сале, затем заливают водой, кладут фрикадельки и тушат 25–30 мин. Добавляют соль, засыпают предварительно промытым рисом и варят до готовности.

Готовый плов выкладывают на блюдо, сверху кладут фрикадельки и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Плов с курицей

Ингредиенты

Филе курицы – 400 г, рис – 500 г, лук репчатый – 150 г, морковь – 150 г, сало топленое – 60 г, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 1 пучку, кориандр, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, нарезают порционными кусками и обжаривают в топленом сале до образования румяной корочки. Затем добавляют очищенные, вымытые и нарезанные кружочками лук, морковь, посыпают пряностями, солью и жарят 8-15 мин. Добавляют 500 мл воды и тушат 10–12 мин.

Рис промывают, замачивают, затем кладут в казан, доливают воду и варят на слабом огне. Когда вода испарится, казан накрывают крышкой и варят плов до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо горкой, сверху кладут кусочки курицы и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Плов из баранины с рисом

Ингредиенты

Баранина – 400 г, рис – 700 г, морковь – 200 г, лук репчатый –

150 г, сало – 50 г, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем, обжаривают в разогретом сале, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и жарят 7 мин. Затем доливают воду, солят, добавляют пряности и вымытую, очищенную, мелко нарезанную морковь и тушат до тех пор, пока мясо не станет мягким. Затем добавляют промытый рис, при необходимости доливают воду и тушат до готовности.

Готовый плов посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа и сельдерея.

Плов по-узбекски

Ингредиенты

Баранина – 400 г, масло топленое – 70 г, рис – 600 г, морковь – 80 г, лук репчатый – 200 г, изюм – 60 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем. Разогревают масло и обжаривают в нем мясо до образования румяной корочки. Очищенные и вымытые морковь и лук нарезают кружочками и обжаривают вместе с мясом.

Рис перебирают, промывают и одну часть укладывают ровным слоем на мясо, затем выкладывают слой изюма и насыпают горкой оставшийся рис, заливают водой, делают 2–3 прокола на всю глубину, накрывают крышкой и варят на слабом огне до готовности.

Перед подачей к столу плов осторожно перемешивают снизу вверх.

Плов с изюмом

Ингредиенты

Баранина – 300 г, рис – 700 г, сало – 60 г, лук репчатый – 200 г, изюм – 500 г (или айва – 300 г), морковь – 140 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают перцем и солью, обжаривают в разогретом сале, затем добавляют очищенный, вымытый, нарезанный лук и обжаривают

его вместе с мясом. Добавляют вымытую, очищенную и нарезанную соломкой морковь, посыпают солью и перцем, доливают воду и тушат до тех пор, пока мясо не станет мягким.

В конце добавляют промытый изюм, рис, доливают воду и тушат до готовности.

По желанию вместо изюма можно положить айву. Для этого плоды айвы моют, удаляют плодоножки, разрезают на половинки и удаляют семена. Подготовленную таким образом айву выкладывают сверху на рис и тушат 10–15 мин.

При подаче к столу плов выкладывают на тарелку и по краям располагают тушеные кусочки айвы. Готовый плов посыпают вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Плов по-казахски

Ингредиенты

Баранина – 400 г, сало баранье – 60 г, лук репчатый – 250 г, морковь – 110 г, курага – 30 г, рис – 700 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками, посыпают солью и перцем и обжаривают в разогретом сале до образования румяной корочки. Затем добавляют вымытую, очищенную и нарезанную кружочками морковь, очищенный, вымытый, измельченный лук и снова все обжаривают. Кладут промытый рис, вымытую и мелко нарезанную курагу, собирают к середине горкой, заливают водой, делают 2–3 прокола на всю глубину, накрывают крышкой, убавляют огонь и варят до готовности.

Перед подачей к столу все тщательно перемешивают, выкладывают на блюдо и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

По желанию вместо кураги используют свежие абрикосы. В этом случае выбирают твердые плоды, моют их, удаляют косточки и разрезают каждый плод на 4 части.

Плов с алычой

Ингредиенты

Баранина – 300 г, рис – 600 г, масло топленое – 60 г, лук репчатый – 280 г, алыча сушеная – 15 г, корица – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Для лаваша: мука пшеничная – 250 г, яйца – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают маленькими кусочками, посыпают солью и перцем, слегка обжаривают в разогретом масле, затем доливают 400 мл воды, добавляют промытую сушеную алычу, очищенный, вымытый, измельченный лук и тушат до готовности.

Муку просеивают, насыпают горкой, делают углубление, добавляют яйцо, соль, месят крутое тесто, раскатывают его в лепешку толщиной 1 мм и диаметром 17 см и выпекают на сковороде или решетке без масла. Рис перебирают, моют и замачивают примерно на 2–3 ч в холодной подсоленной воде, затем промывают в теплой воде и варят до полуготовности в подсоленной воде, после чего откидывают на дуршлаг. Сковороду смазывают маслом, на дно кладут лаваш, засыпают его подготовленным рисом, сверху поливают растопленным маслом и тушат до готовности.

Перед подачей к столу рис выкладывают на блюдо, по краям раскладывают мясо с алычой, поливают растопленным маслом и посыпают корицей.

Плов с черносливом

Ингредиенты

Баранина – 200 г, рис – 600 г, масло топленое – 50 г, чернослив – 30 г, лук репчатый – 200 г, корица, гвоздика, шафран – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками и обжаривают на сковороде на топленом масле, затем доливают немного воды, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кубиками репчатый лук, промытый чернослив, соль, перец, шафран, корицу, гвоздику и варят до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Рис перебирают, промывают, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Часть риса смешивают с шафраном.

Перед подачей к столу на тарелку выкладывают слой белого риса, затем слой риса с шафраном, а по бокам – баранину с фруктами. Готовое блюдо поливают маслом и посыпают корицей.

Плов с цыпленком и сухофруктами

Ингредиенты

Тушка цыпленка – 1 шт., рис – 600 г, масло топленое – 60 г,

изюм – 70 г, курага – 30 г, шафран – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку промывают, разрезают пополам, посыпают солью, перцем и шафраном, поливают маслом и жарят в казане на углях.

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до готовности. Изюм и курагу моют и запекают в фольге на углях. На тарелку выкладывают рис, сверху кладут половинки цыпленка, а по бокам – поджаренные фрукты и все поливают маслом. Вместо изюма и кураги иногда используют свежие абрикосы, яблоки или груши.

Плов с шафраном

Ингредиенты

Баранина – 300 г, рис – 500 г, масло топленое – 60 г, лук репчатый – 300 г, зелень укропа – 1 пучок, корица – на кончике ножа, барбарис, шафран, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем и обжаривают в разогретом топленом масле. Добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, доливают несколько столовых ложек воды, добавляют перец, барбарис и шафран. Все тщательно перемешивают и варят до готовности.

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до готовности. Половину риса смешивают с шафраном.

Перед подачей к столу выкладывают на тарелку слой белого, затем слой риса с шафраном, слой мяса, поливают топленым маслом и посыпают корицей и вымытой и нарубленной зеленью.

Плов с бараниной и виноградным соком

Ингредиенты

Баранина – 250 г, рис – 600 г, масло топленое – 50 г, лук репчатый – 200 г, сок виноградный – 40 мл, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 1 пучку, корица, шафран – на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, нарезают кубиками, посыпают солью и перцем, обжаривают в разогретом масле.

Затем добавляют сок винограда, очищенный, вымытый и

нарезанный кубиками лук, шафран, доливают 3–4 ст. л. воды и тушат до тех пор, пока мясо не станет мягким. Рис перебирают, промывают и варят в кипящей подсоленной воде.

Перед подачей к столу на тарелку горкой кладут рис, сбоку выкладывают мясо, поливают маслом и украшают вымытой, мелко нарезанной зеленью и корицей.

Плов с рисом и лапшой

Ингредиенты

Баранина – 200 г, рис – 600 г, лук репчатый – 200 г, масло топленое – 60 г, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Для лапши: мука пшеничная – 100 г, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками, посыпают солью и перцем и обжаривают в сильно разогретом масле, затем добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, 200 мл воды и тушат до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Муку просеивают, насыпают горкой, делают углубление, вливают воду, добавляют яйцо, соль и месят крутое тесто для лапши.

Раскатывают тесто в лепешку, слегка подсушивают на решетке, затем нарезают соломкой, варят в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг.

Рис перебирают, промывают, варят в кипящей подсоленной воде.

Рис смешивают с лапшой, выкладывают на тарелку, поливают маслом, сверху выкладывают куски баранины и посыпают все вымытой мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Плов с капустой и рисом по-арабски

Ингредиенты

Мясо – 300 г, капуста цветная или белокочанная – 100 г, рис – 600 г, лук репчатый – 100 г, масло топленое – 25 г, масло растительное – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кубиками, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обмазывают топленым маслом и жарят до образования румяной корочки.

Капусту шинкуют, солят и жарят на растительном масле или тушат в казане. В казан выкладывают куски мяса, затем слой капусты, слой промытого риса, слой очищенного, вымытого, измельченного и спассерованного лука, доливают 500 мл холодной воды, солят, перчат, накрывают крышкой и тушат до готовности.

Плов с курицей и свининой

Ингредиенты

Филе курицы – 200 г, свинина – 100 г, рис – 300 г, паста томатная – 60 г или помидоры – 2 шт., масло растительное – 40 мл, лук репчатый – 80 г, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебирают, промывают и обжаривают в разогретом растительном масле. Свинину и курицу промывают, нарезают маленькими кусочками, посыпают солью и перцем и обжаривают с томатом или вымытыми и нарезанными помидорами и очищенным, вымытым, нарезанным кольцами луком. В казан кладут подготовленный рис, мясо с овощами, заливают 600 мл воды и тушат на слабом огне до готовности.

Перед подачей к столу плов посыпают вымытой, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Плов из мидий

Ингредиенты

Мидии – 400 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 200 г, рис – 700 г, масло растительное – 70 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мидии промывают, удаляют раковины, посыпают солью и перцем.

Лук очищают, моют, мелко нарезают. Морковь моют, очищают, натирают на крупной терке. Подготовленные овощи и мидии жарят на масле в казане до появления светло-золотистой корочки на овощах и моллюсках.

Рис варят в подсоленной воде до готовности, кладут в казан, все тщательно перемешивают и посыпают сверху вымытой и измельченной зеленью.

ЧАСТЬ III
БАРБЕКЮ

«Барбекю» – популярное в последнее время слово. В походе, в лесу, на дачных участках с наступлением весны начинают гореть костры. Люди берут с собой на природу решетки, замоченное в специальном соусе мясо.

И немногие знают, что барбекю – это не просто вкусное блюдо, но древнее кулинарное искусство, которое не только не было забыто, но и сегодня очень любимо многими людьми в разных странах.

Само слово «барбекю» появилось в нашем языке недавно, хотя рецепты приготовления мяса и овощей на решетке известны с незапамятных времен.

Еще в первобытные времена люди, не имея специальных приспособлений, готовили мясо на углях в вырытых ямах.

Наверное, умение зажарить мясо на открытых углях заложено в человеческих генах и передалось от далеких предков. В те далекие времена другого способа приготовления пищи не существовало. Но с тех пор прошло очень много времени, и современный человек не только усовершенствовал приспособления для жарки продуктов, но и облегчил этот процесс.

Американцы под словом «барбекю» понимают пикник, устроенный на природе или на лужайке около дома. От обычного пикника барбекю отличается тем, что главное блюдо, будь это мясо, птица, рыба или овощи, запекается на углях. Происхождение слова спорное: возможно, оно происходит от гаитянского «бар-бекю», что означает – «топчан», «лежак».

В США традиция жарить мясо на раскаленных углях осталась со времен первопроходцев. В особо торжественных случаях барбекю делалось над большой ямой, наполненной углями, которая накрывалась решеткой. Таким способом жарились целые туши животных.

В России этот вид приготовления пищи получил широкое распространение. А удобные раскладные мангалы и решетки стали необходимым атрибутом дачника и туриста.

Итак, барбекю – это:

– пикник, прием, вечеринка;

– жаровня для приготовления пищи;

– процесс, связанный с приготовлением жареного мяса, птицы или других продуктов;

– блюдо, приготовленное таким способом.

Готовится барбекю только на горячих углях, а не на открытом огне. Для этого необходимо дождаться, когда костер прогорит и появятся красноватые угольки. Это самое подходящее время опускать решетку с мясом.

Костер лучше всего разжечь заранее, чтобы было достаточно времени до того, как понадобятся угли. Если же времени мало и процесс необходимо ускорить, можно воспользоваться специальными брикетами древесного угля.

Сейчас такие брикеты можно найти в магазинах для дачников. Но в этом случае не будет и удовольствия от запаха костра, так как он отсутствует.

Рецептов приготовления барбекю существует множество. Продукты, используемые для его приготовления – это все то, что можно приготовить на огне и углях: говядина, свиные ребрышки, мясо дичи, мясо кур, корейка, стейки, кебабы, куриные окорочка, котлеты, купаты, рыба, морепродукты, овощи.

Самое главное при приготовлении барбекю – это соблюдение некоторых технологических правил. Например, необходимо предварительно мариновать продукты в соусе со специями. Маринадов для барбекю существует великое множество, и в каждой семье наверняка есть свой, фирменный.

Еще один важный момент – наличие овощных закусок: салаты, как правило в больших блюдах, ставятся на отдельном столе.

Салаты готовятся только из овощей. Неуместно было бы подавать мясной салат к мясному же барбекю. Гарнир тоже немаловажен для любого жареного блюда. Предпочтение отдается в основном картофельному гарниру. Если барбекю готовится на даче или в загородном доме, картофель можно запечь в духовке, предварительно завернув его в фольгу. Такой гарнир очень удобен, так как фольга предохраняет клубни от подгорания.

Если картофель запекается в духовке, не придется постоянно отвлекаться и бегать на кухню проверять, готово ли блюдо. Достаточно включить духовку на 150 °С и не переживать, что гарнир будет испорчен.

Любителям пикников на природе современная индустрия предлагает достаточно широкий выбор конструкций для приготовления барбекю, хотя принцип приготовления продуктов на них примерно одинаков. От гриля барбекю отличается отсутствием крышки. Чаще всего это металлический ящик с отверстиями в верхней и нижней части. Желательно наличие заслонок, которые регулируют приток воздуха. Предусматривается поддон – съемный зольник, куда осыпаются

прогоревшие угли. То есть для приготовления вполне можно использовать мангал, описанный выше.

Основной элемент – это, конечно, решетки. На нижнюю, более мелкую, укладывается уголь, на верхнюю – продукты. Верхняя решетка может устанавливаться на трех донных уровнях для регулирования скорости приготовления блюда. Свободный доступ воздуха и обеспечивает продуктам, приготовленным на барбекю, неповторимый вкус и аромат. А вот гриль, благодаря закрытой крышке, не только обеспечивает термическую обработку, но и позволяет пропитаться блюду дымом, что придает ему особый вкус.

Достоинство «мобильного» барбекю – это, прежде всего легкость и компактность. Конструкция должна свободно помещаться в багажнике автомобиля и не быть обузой в походных условиях. Поклонникам регулярных пикников на природе лучше приобрести небольшой разборный барбекю. Сборка-разборка такой конструкции займет минимум времени и обеспечит сохранность природы.

Впрочем, существует и одноразовое оборудование для тех, кто не часто позволяет себе выезды за город. Такое устройство представляет собой лоток из плотной фольги со слоем угля, пропитанного специальным составом для лучшего разжигания. Решетка из тонкого металлического прута прилагается к лотку. В комплект даже может быть включена каминная спичка. Пользоваться таким барбекю легко: нужно просто отогнуть 2 перфорированных ушка, находящихся сбоку, поджечь через них уголь и проследить, чтобы он разгорелся. Через несколько минут можно жарить продукты.

Существуют и специальные конструкции барбекю для жаренья рыбы и стейков. Это устройства с откидными ножками, изготовленные из нержавеющей стали. У таких барбекю есть недостаток – приходится строить очаг из подручных материалов и разводить огонь прямо на земле.

Модель барбекю с двойной решеткой удобна тем, что блюдо легко можно переворачивать и регулировать процесс обжаривания. Мясо или другие продукты раскладываются и зажимаются решетками. Удлиненные ручки уберегут руки от ожогов. Но такие барбекю приходится тщательно и долго отмывать.

Небольшой, похожий на чемоданчик барбекю американского производства представляет собой ящичек без крышки. Ножки к нему крепятся отдельно. Готовя на этой конструкции, лучше использовать прессованный уголь.

Универсальный мангал хорош тем, что на нем можно жарить

как шашлыки, так и барбекю. Этот легкий и удобный мангал быстро собирается и разбирается и чем-то напоминает кейс. Все устройство изготовлено из прочного толстого металла, так что прослужит оно достаточно долго. Барбекю, выполненные в виде домашних животных, перекочевали в Россию из Германии и быстро стали популярными. Сделанные из чугуна жаровни состоят из решетки и емкости для древесного угля. Высоту решетки можно регулировать. Недостаток таких конструкций в том, что за один раз, можно пожарить лишь небольшое количество мяса.

Существуют мангалы, способные выполнять функции как барбекю, так и гриля. Изготавливаются такие конструкции из чугуна или нержавеющей стали. Высоту решетки можно регулировать относительно углей. В комплект к тому же входит вертел для гриля, снабженный двигателем. Иногда к таким устройствам прилагаются специальные шпильки, которые не позволяют наколотым на них продуктам переворачиваться и перекручиваться.

Наибольшей популярностью в России пользуются барбекю в виде решетки. В продаже можно найти раздвижные устройства, их площадь может увеличиваться в 2 раза. Можно также купить решетку-барбекю с антипригарным покрытием.

К «мобильным» барбекю прилагается обычно чемоданчик для его хранения, а также щипчики для углей, двузубая вилка и лопатка. Комплект удобен и эстетичен.

Следует отметить, что для приготовления разнообразных блюд, лучше приобрести круглые, на высоких ножках жаровни. В таких барбекю можно регулировать высоту решетки, ведь для мяса нужна одна температура, для рыбы – другая, а для шпикачек – третья. Поэтому менять зону нагрева, в зависимости от продукта – неоспоримое преимущество таких устройств.

Для рыбы и овощей можно приобрести специальные барбекю, которые облегчат приготовление этих нежных продуктов.

В загородном доме или на даче вполне можно организовать постоянный очаг для барбекю. Для этого в подходящем месте выкапывается ямка, выкладывается кирпичами или камнями. Решетку можно сделать как двойную, так и одинарную. Вообще, стационарное барбекю наиболее подходит для больших семей или многолюдных компаний. Если на пикник собираются 10 человек, то потребуется не менее 2 кг мяса, следовательно, решетка должна быть площадью, как минимум, полтора квадратных метра. Горизонтальные барбекю-жаровни будут в такой ситуации наиболее уместны.

Если же нет желания тратить время на подготовку и

разжигание углей, то есть смысл установить электрическую или газовую модель барбекю. Она не только будет экономить время, но и позволит приготовить практически любое блюдо, так как многофункциональна. Но для романтиков подобные удобства не подойдут. Отсутствие ароматного дымка будет отличать блюда, приготовленные на электрических и газовых барбекю.

Ну и конечно, идеальный вариант представляют стационарные барбекю с очагами из мрамора, гранита, базальта, туфа. Такие сооружения строят на заказ профессионалы. В них кроме самого барбекю можно готовить самые разнообразные блюда различными способами: жарить, коптить, запекать, варить, парить. При наличии такой модели можно на свежем воздухе приготовить целиком поросенка или ягненка. Самое главное при приобретении такого устройства – предусмотреть теплоотражающие экраны жаровни. Именно они создадут необходимый эффект духовки. В таких моделях обязателен электромотор, ведь невозможно переворачивать, скажем, поросенка вручную в течение 4–5 ч. Съемные конструкции решеток позволят подавать мясо или рыбу, не перекладывая в тарелки. Все составляющие жаровни должны быть изготовлены из чугуна – и решетка, и вертел, и противень.

Сардельки, купаты, колбаски следует готовить на особом барбекю вертикального типа. Вообще подобные модели обладают достаточно широкими кулинарными возможностями. На них также можно запечь рыбу, овощи, стейки из говядины, морепродукты.

Барбекю-котлы позволят готовить пищу даже под дождем. Похожие на бочонки со сферической крышкой, эти конструкции вмещают больше углей, поэтому в них можно готовить более «серьезные» блюда. Они компактны и легко помещаются в багажник машины.

Но сама жаровня и угли – еще полдела. 50 % удачно приготовленного барбекю составляет правильный выбор продуктов и соблюдение правил их приготовления. Например, особые правила существуют для барбекю из рыбы: осетровые породы великолепно подходят для жарки на решетке, а вот семга может прилипнуть к решетке, она готовится только на шампурах. Вообще, для барбекю рекомендуется выбирать рыбу жирных сортов.

Мариновать рыбу следует значительно меньше, чем мясо. Одного часа вполне достаточно, чтобы рыба пропиталась специями и компонентами маринада. Рыба готовится на углях примерно 15–20 мин.

К приготовлению мяса применяются другие правила. Мясо

маринуется дольше. И срок его нахождения в маринаде зависит от сорта и жесткости продукта. Также необходимо отметить, что для барбекю наилучший вариант – это мясо молодых животных.

Мясо старой особи нетрудно определить на глаз: оно темно-красное с фиолетовыми прожилками, жесткое на ощупь. И маринуется, и жарится такое мясо значительно дольше, и на вкус оно хуже.

При жарке на углях мясо теряет много воды, которая выделяется в виде пара, вследствие чего от объема куска теряется 36–38 %. Так что из одного килограмма сырого мяса получится примерно 650 г барбекю.

Для барбекю из говядины лучше использовать филе или окорок. Части задней ноги не являются первосортными для приготовления хорошего барбекю. Мясо в этой части туши жестковато.

Если предпочтение отдается баранине, то лучше взять корейку или задний окорок – это наиболее мягкая часть туши. А вот грудинку или лопаточную часть обычно не используют для жарки, хотя некоторые любители и отдают предпочтение барбекю с косточкой из грудинки.

Для приготовления барбекю из свинины необходимо помнить главное правило: выбирать следует только нежирное мясо, излишнее сало имеет специфический запах и может испортить блюдо. Мясо упитанного поросенка будет наилучшим вариантом.

При приготовлении барбекю из птицы, домашней или дикой, необходимо соблюдать следующие правила:

– мясо должно быть свежим, тушку желательно осмотреть и проверить;

– лучше выбирать мясо молодой птицы, у старой грудная кость жесткая, а мясо сероватое;

– тушку дикой птицы необходимо ощипать и опалить над огнем;

– птичьи тушки следует потрошить перед разделкой и маринованием;

– даже купленную в магазине тушку тщательно промывают, расправляют, чтобы не было складок кожи, обсушивают полотенцем.

Чтобы приготовить хорошее барбекю и порадовать себя и гостей, стоит обратить внимание на свежесть продуктов. Если мясо, рыба или что-то другое вызывает подозрение, то от такого продукта лучше отказаться.

Не рекомендуется использовать для барбекю замороженное мясо. Для того чтобы сохранить его свежим, можно натереть его крупной солью, завернуть в полотенце и положить в холодильник.

Так мясо останется свежим в течение 2–3 дней.

Если без заморозки не обойтись, то надо знать способы правильного размораживания мяса для барбекю. Мороженое мясо нужно промыть, выложить в кастрюлю, накрыв марлей, поставить на 2–3 ч при комнатной температуре. Не стоит размораживать мясо в воде, иначе питательные вещества и микроэлементы просто переходят в воду. При высокой (выше комнатной) температуре мясо теряет много сока, становится жестким.

Когда мясо разморозилось, можно начинать его разделку. Прежде всего необходимо очистить куски от пленок и сухожилий. Нарезается мясо на куски только поперек волокон. Если для барбекю берется говядина или телятина, то лучше разрезать мясо большими кусками, оно будет сочнее и аппетитнее.

Если мясо очень жесткое, его можно отбить. После этого надо натереть мясо сухой горчицей и оставить на 4–5 ч перед замачиванием.

При приготовлении барбекю нужно помнить:

– для каждого вида барбекю существуют свои рецепты маринада;

– мариновать продукты для барбекю нужно в эмалированной посуде, алюминиевую и оцинкованную лучше не использовать, поскольку маринад вступает в химическую реакцию с металлом;

– время замачивания в маринаде зависит от вида продукта для барбекю (мясо можно мариновать 7–8 ч, а рыбу – 1 ч);

– посуда с маринадом ставится только в холодное место;

– обязательно оставить часть маринада для смачивания барбекю во время жарки.

Пользоваться специями нужно с осторожностью. Добавляемые в маринад они улучшают вкус барбекю, придают ему ароматный запах, повышают аппетит, способствуют лучшему усвоению пищи и выделению пищеварительных соков. Ароматические и вкусовые вещества прекрасно растворяются в жире, и при жарке барбекю, они сохраняют свои полезные качества, а не улетучиваются. Однако злоупотребление специями может испортить блюдо.

Для маринада можно использовать готовые соусы и кетчупы как на томатной, так и на других основах. При приготовлении маринада для рыбы не стоит использовать слишком острые специи и соусы, иначе потеряется ее неповторимый аромат, его будут перебивать пряные запахи. Для приготовления барбекю из морепродуктов – устриц, мидий, кальмаров и т. д. в маринад добавляются травы, перебивающие специфический запах этих обитателей моря. Для придания лучшего вкуса барбекю из рыбы и продуктов моря в маринад часто добавляют фрукты, например авокадо, ананасы, бананы, цитрусовые, папайю и т. д.

И еще несколько тонкостей о правильном подходе к приготовлению продуктов на решетке:

– жилистое мясо не годится для жарки на решетке;

– рыбу сначала необходимо слегка поджарить с двух сторон, и лишь потом доводить до готовности;

– решетку следует предварительно смазать растительным маслом и нагревать в течение 5 мин;

– сухое мясо или рыбу, стоит хорошо смазать жиром и полить маринадом;

– если куски мяса довольно большие, то их сначала жарят при более высокой температуре, для того, чтобы закрылись поры, потом температуру понижают;

– готовя барбекю, мясо надо переворачивать с помощью специальных щипцов или лопатки, а не вилки, чтобы из кусочков не вытекал сок;

– мясо, приготовленное на решетке, лучше сразу подавать на стол, после дополнительного подогрева оно теряет свои вкусовых качества;

– под электрической решеткой всегда нужно ставить сосуд для стекающего сока, этим соком можно поливать барбекю;

– приготовленное на решетке мясо никогда не подают с густым соусом;

– после каждого применения решетку необходимо вычищать и ополаскивать водой, а при необходимости и мыть с мылом.

Барбекю из мяса и субпродуктов

Приготовление мяса на открытом огне является древнейшим способом его кулинарной обработки. На Руси с давних времен для этого использовали вертел, треноги, противни. В последние годы получило широкое распространение приготовление мяса на решетке. И хотя этот способ более привычен для Америки и Европы, в нашей стране появляются свои уникальные и неповторимые рецепты барбекю.

Барбекю из говядины

Ингредиенты

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый и зеленый – по 50 г, масло сливочное – 10 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки и укропа, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук очищают, моют, режут кольцами. Помидоры моют, режут кружочками. Зелень и зеленый лук моют.

Маринованное мясо раскладывают на решетке вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают размягченным сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу, украсив зеленым луком и веточками укропа и петрушки.

Барбекю по-пастушьи

Ингредиенты

Телячья корейка – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое – 70 мл, чеснок – 5 зубчиков, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телячью корейку промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 1–2 ч в холодном месте.

Замаринованное мясо раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу барбекю подают, посыпав очищенным, вымытым, мелко нарубленным чесноком и вымытой зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Барбекю «Рождественское»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, масло сливочное – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют очищенные, вымытые, измельченные репчатый лук, зелень, корни петрушки, а также белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3–4 ч.

Говяжий язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожицу и нарезают тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, закрепляют деревянной шпажкой, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Для приготовления соуса масло смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Барбекю выкладывают на блюдо и подают к столу с соусом.

Барбекю из говядины с перцем

Ингредиенты

Говядина – 1000 г, лук репчатый – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец красный острый – 3 шт., перец красный сладкий – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый и сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают, моют и режут толстыми кольцами.

Кусочки говядины, колечки перца и кольца лука раскладывают вперемежку на решетке, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности.

При отсутствии стручкового острого перца мясо можно посыпать молотым красным.

Готовое барбекю украшают дольками лимона и подают к столу.

Барбекю из говядины с рисом. Первый способ

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шпик – 60 г, сало топленое – 100 г, лук репчатый – 3 шт., рис – 50 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают небольшими кусками и отбивают. Свиной шпик нарезают тоненькими ломтиками. Мясо и сало раскладывают вперемежку на решетке, посыпают солью и перцем и жарят над раскаленными углями.

Рис отваривают в подсоленной воде. Лук очищают, моют, нарезают кольцами, поджаривают в топленом сале.

При подаче барбекю на середину большого блюда выкладывают полукругом рис, поливают его растопленным салом. На рис выкладывают готовое мясо. Сверху украшают блюдо кольцами поджаренного репчатого лука и вымытыми веточками укропа и петрушки.

Барбекю из говядины с рисом. Второй способ

Ингредиенты

Говядина – 1200 г, шпик – 300 г, сало свиное топленое – 150 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, бульон мясной – 50 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают кусочками весом 20–25 г и отбивают до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками (толщиной 2–3 мм) размером примерно 50 х 50 мм.

Затем приготовленное мясо раскладывают на решетке вперемежку со шпиком. Барбекю посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на углях с растопленным свиным салом.

Рис промывают и варят до готовности. Лук моют и очищают, нарезают кольцами.

На середину большого блюда горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном. На рис выкладывают мясо,

а на него кольца репчатого лука, обжаренного во фритюре.

Говяжьи ребрышки в сметане

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, сметана – 50 г, коньяк – 50 мл, брусника – 100 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Зелень моют и измельчают.

Сметану смешивают с растительным маслом и коньяком, добавляют зелень, все еще раз перемешивают, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

По прошествии указанного времени ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, посыпают брусникой и подают к столу.

Барбекю из телятины с помидорами

Ингредиенты

Телятина (мякоть) – 1000 г, лук репчатый – 500 г, помидоры – 500 г, сок яблочный – 100 мл, сахар – 50 г, зелень укропа и базилика – по 0,5 пучка, соус томатный – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Затем телятину заливают яблочным соком и выдерживают в течение 30–40 мин.

На приготовленную решетку вперемежку выкладывают маринованное мясо, нарезанный тонкими кольцами лук и помидоры. Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив вымытой, рубленой зеленью укропа и базилика. Отдельно подают томатный соус.

Барбекю из телятины с картофелем

Ингредиенты

Телятина – 1000 г, сало копченое – 250 г, картофель – 600 г, зеленые яблоки – 250 г, масло сливочное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, гранат – 1 шт., соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель моют и очищают. Яблоки моют. После этого на решетке раскладывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля, разрезанные на 2 части яблоки и кусочки сала.

Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу барбекю подают на решетке, украсив зернами граната и вымытыми веточками петрушки.

Барбекю из говядины с кабачками

Ингредиенты

Кабачки – 400 г, говядина – 500 г, кетчуп для шашлыка – 70 мл, вино красное – 30 мл, масло растительное – 20 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, листья салата – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают вино, растительное масло, кетчуп, соль и перец.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 45 мин. Кабачки очищают, моют и нарезают кружочками. Перец моют и очищают от семян.

Маринованную говядину раскладывают не решетку вперемежку нарезанным кольцами сладким перцем и кабачками.

Жарят барбекю на раскаленных углях до готовности.

На дно неглубокой тарелки выкладывают вымытые листья салата, на них мясо и овощи. Перед подачей к столу блюдо украшают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г, кабачки (цуккини) – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 30 мл, молоко –

50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку, обжаренный на растительном масле очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки моют, очищают, нарезают крупными дольками, а сладкий перец – кольцами. На приготовленной решетке раскладывают вперемежку колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят барбекю над раскаленными углями до полной готовности.

Готовое барбекю подают к столу, украсив вымытой и измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Барбекю по-любительски

Ингредиенты

Говядина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, столовый 3 %-ный уксус – 60 мл, виноградный сок – 40 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, виноградный сок и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6–8 ч. По прошествии этого времени куски мяса раскладывают на решетке и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу поливают барбекю виноградным соком и украшают репчатым луком из маринада.

Барбекю «Дачник»

Ингредиенты

Телятина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, укроп – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть телятины нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с очищенным, вымытым

и нашинкованным репчатым луком, вымытым укропом, поливают уксусом и ставят на холод на 3–4 ч. После этого куски мяса раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу барбекю укладывают на тарелку и посыпают вымытой зеленью петрушки.

Барбекю из баранины по-турецки

Ингредиенты

Баранина – 1200 г, масло топленое – 200 г, лук репчатый – 70 г, яйца – 8 шт., зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины средней жирности пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В полученный фарш добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Полученную массу делят на 12 частей, после чего из каждой формуют колбаски. Жарят их с обеих сторон на решетке над раскаленными углями.

Затем колбаски перекладывают в глубокую сковороду, заливают смесью из взбитых яиц и вымытой, мелко нарезанной вымытой зелени, ставят в предварительно разогретый духовой шкаф и запекают колбаски в течение 1 мин. К столу подают в сковороде.

Мясо дичи по-охотничьи

Ингредиенты

Дичь – 1000 г, сало свиное – 300 г, чеснок – 1 головка, кизил, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытое, нарезанное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части (с костью) дичи тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют небольшими кусочками свиного сала и очищенного чеснока, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и толченым кизилом. Подготовленные куски мяса оборачивают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1,5-2см.

В горячей земле под костром делают ямку по размеру приготовленных кусков дичи, кладут в нее мясо, засыпают землей и запекают, продолжая поддерживать костер.

Барбекю из свинины с огурцами

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 500 г, огурцы соленые – 150 г, лук репчатый – 100 г, соус горчичный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Мясо посыпают солью и перцем, поливают растительным маслом, укладывают на решетку вперемежку с кольцами лука и запекают над горячими углями до готовности.

К столу барбекю подают с нарезанными соломкой солеными огурцами и горчичным соусом.

Бараньи ребрышки с макаронами

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 500 г, макароны – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Макароны варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и промывают горячей кипяченой водой.

Готовые макароны выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают блюдо вымытой, измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу. Можно подать к блюду кетчуп или другой соус.

Барбекю из свинины с помидорами

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 8 шт., зелень петрушки – 1

пучок, паприка молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В фарш добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук, паприку, соль, перец и тщательно перемешивают.

Затем формуют из фарша котлеты и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Готовые котлеты перекладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут вымытые, нарезанные кружочками помидоры, посыпают измельченной зеленью петрушки и заливают взбитыми яйцами. Запекают блюдо в духовке в течение 2–3 мин.

Баранина, запеченная в фольге

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, сало нутряное – 100 г, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с вымытой, измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают баранину на решетке в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., кетчуп – 100 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежевыжатым

лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1–2 ч.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке

Ингредиенты

Баранина – 500 г, масло оливковое – 30 мл, мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кусок мяса промывают, разрезают пополам поперек позвоночника, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке до появления румяной корочки.

Готовую баранину укладывают на блюдо, украшают листиками мяты и подают к столу.

Барбекю из баранины в винном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, рис – 300 г, вино красное сухое – 150 мл, сок виноградный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, имбирь – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью красного вина и виноградного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и тушат на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают с тушеными яблоками и посыпают имбирем.

Маринованные кусочки баранины раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Мясо снимают с решетки и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками вымытой

мяты.

Барбекю из баранины с мадерой

Ингредиенты

Баранина – 800 г, мадера – 200 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, топленое масло – 50 г, масло растительное – 25 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают кусочками весом 30–40 г. Складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью мадеры и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3–4 ч, затем раскладывают на решетке, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют, отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают растопленным маслом и посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Готовое мясо снимают с решетки, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

Барашек в кафтане

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бекон – 200 г, соус томатный острый – 50 мл, оливки зеленые без косточек – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают длинными брусочками, солят и перчат. Каждый кусочек мяса заворачивают в полоску бекона, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке, смазанной растительным маслом.

Готовое барбекю поливают томатным соусом, посыпают измельченными оливками, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Барбекю по-славянски

Ингредиенты

Говядина – 600 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 400 г, морковь – 150 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок и разрезают на порционные куски. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Морковь чистят, моют, нарезают звездочками и пассеруют на сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают спассированной морковью и подают к столу.

Барбекю из свинины с хреном

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, огурцы соленые – 200 г, хрен тертый – 50 г, масло растительное – 30 мл, уксус 3 %-ный – 50 мл, листья хрена и черной смородины, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

На большое блюдо выкладывают предварительно вымытые и обсушенные листья хрена и черной смородины, сверху – готовую свинину и подают к столу с нарезанными ломтиками солеными огурцами и тертым хреном.

Барбекю из свинины с картофельным пюре

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, пюре картофельное – 400 г, рассол огуречный – 200 мл, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную миску, добавляют очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук, заливают огуречным рассолом и ставят в прохладное место на 5–6 ч.

По истечении указанного срока кусочки мяса нанизывают на

деревянные шпажки и жарят на решетке в растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовое блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из картофельного пюре.

Барбекю из телятины с чабрецом

Ингредиенты

Телятина – 1000 г, чеснок – 5 зубчиков, помидоры – 4 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 25–35 г и слегка отбивают. Кусочки телятины складывают в эмалированную посуду, добавляют очищенный, измельченный чеснок, чабрец, растертые, очищенные от кожуры помидоры, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 7 ч.

Затем раскладываю кусочки мяса на решетке и жарят над горячими углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Барбекю из телятины с яблоками

Ингредиенты

Телятина – 800 г, зеленые яблоки – 200 г, масло оливковое – 60 мл, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., укроп, петрушка, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают средними кусочками и складывают в эмалированную посуду. С лимона снимают острым ножом цедру и выжимают сок. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, очищенным, измельченным чесноком, лимонной цедрой, измельченной пряной зеленью, солью и красным перцем. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 4–5 ч.

По истечении указанного времени раскладывают кусочки телятины на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое барбекю украшают кусочками вымытых яблок, веточками пряной зелени и подают к столу.

Барбекю из говядины с шампиньонами, картофелем и зеленым горошком

Ингредиенты

Говяжья вырезка – 400 г, топленое сало – 50 мл, сливочное масло – 50 мл.

Для гарнира: шампиньоны – 25 г, картофель – 5–6 шт., зеленый горошек – 250 г, соль и перец по вкусу.

Для соуса: мадера – 125 мл, красный соус – 250 мл.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают на небольшие порционные куски. Поджаривают их на решетке, смазанной салом, до требуемой степени готовности.

Жареное филе раскладывают на блюдо, оформляют ломтиками вареных шампиньонов, прогретых в масле, жареным картофелем и зеленым горошком. Сверху поливают готовым красным соусом с добавлением мадеры.

Свиные ребрышки в маринаде из соуса чили

Ингредиенты

Свиные ребрышки – 500 г.

Для маринада: растительное масло – 125 мл, соус чили – 60 мл, молотый черный перец – 10 г, перец острый красный и зеленый – по 1 стручку, соль по вкусу.

Способ приготовления

В масло добавляют соус чили, молотый черный перец, соль, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами перец, тщательно перемешивают. Ребрышки промывают, разрезают между костями, поливают приготовленным маринадом и ставят на 1 час в холодильник. После этого ребрышки вынимают и обжаривают на решетке до хрустящей корочки.

Барбекю из свинины в пивном маринаде

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 300 г, пиво светлое – 500 мл, масло сливочное – 150 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно

перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Лук очищают, моют, нарезают колечками, и пассеруют на сковороде в сливочном масле до готовности.

Кусочки мяса раскладывают на решетке и жарят на углях до готовности. Готовое мясо подают к столу с пассерованным луком.

Барбекю из телятины, запеченной в бумаге

Ингредиенты

Телятина – 1200 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, жир – 20 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть телятины промывают, нарезают мелкими кусочками, добавляют очищенный, мелко нарубленный репчатый лук, вымытые, измельченные помидоры, вымытую зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и жир. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1–2 ч.

Смесь выкладывают на смазанную маслом плотную бумагу (желательно использовать специальную бумагу для выпечки или пергамент), заворачивают в виде пакета, оборачивают фольгой и обвязывают ниткой. Пакет укладывают на смазанную жиром решетку и запекают над углями в течение 40–50 мин.

Барбекю из телятины с картофелем и красным вином

Ингредиенты

Телятина – 500 г, картофель – 10 шт., лук репчатый – 150 г, томат-пюре – 100 г, красное сухое вино – 200 мл, чеснок – 2 зубчика, мука – 70 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают поперек волокон, солят, перчат, натирают очищенным и вымытым чесноком. Для маринада смешивают очищенный, нашинкованный лук, томат-пюре, муку, сухое вино, перец, мелко нарезанный укроп. Замачивают мясо в маринаде на 2–3 часа.

Очищенный, вымытый картофель нарезают на крупные дольки. Затем мясо и картофель раскладывают на решетке и жарят на горячих углях до готовности. Периодически необходимо переворачивать барбекю и сбрызгивать маринадом.

Подают к столу мясо с острым соусом и вымытыми веточками укропа.

Рулет из говядины с овощами

Ингредиенты

Говядина – 400 г (4 куска, как для отбивных).

Для начинки: сало – 100 г, огурец – 1 шт., красный или зеленый сладкий перец – 1 стручок, растительное масло – 60 мл, горчица – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, очищают, мелко нарезают и перемешивают. Куски мяса промывают, отбивают, солят, перчат и смазывают горчицей. На каждый кусок выкладывают сало, нарезанное кубиками, и овощи. Рулеты сворачивают и обвязывают ниткой или закрепляют металлической шпажкой.

Смазывают рулеты растительным маслом, заворачивают в фольгу и запекают в горячих углях 40–50 мин.

Рулет из говядины с морковью

Ингредиенты

Мясо говядины – 1000 г.

Для начинки: морковь – 2 шт., корень петрушки – 50 г, корень сельдерея – 50 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 1 шт., сало – 150 г, майонез – 50 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, лук, корни петрушки и сельдерея очищают, моют и мелко нарезают или натирают на терке. Добавляют сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо, сало и все тщательно перемешивают.

Кусок мяса толщиной 1,5 см отбивают, солят, перчат, выкладывают приготовленную начинку, мясо сворачивают в виде рулета, завязывают ниткой, смазывают майонезом и жарят на решетке над углями.

Говяжьи колбаски

Ингредиенты

Говядина – 400 г, сало – 40 г, лук репчатый – 150 г, перец сладкий зеленый – 2 шт., винный уксус – 50 мл, зелень петрушки

– 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть говядины промывают, нарезают маленькими кусочками и вместе с салом и очищенным, вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку. Полученную массу солят, перчат, хорошо перемешивают и ставят на 3 ч. в прохладное место. Затем из получившегося фарша формируют небольшие колбаски, выкладывают их на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей на стол мясо выкладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают вымытой, мелко нарезанной зеленью и сладким перцем.

Свиные рулеты по-китайски

Ингредиенты

Свиные отбивные – 600 г (8 шт.), растительное масло – 150 мл.

Для начинки: помидоры – 4 шт., чеснок – 3 зубчика.

Для маринада: растительное масло – 130 мл, херес – 100 мл, соевый соус – 100 мл, имбирный корень – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, кориандр – 10 г, шафран – 10 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Готовят маринад из растительного масла, хереса, соевого соуса, специй, очищенного, вымытого измельченного чеснока и имбиря. Заливают им мясо на 1 ч.

Готовят начинку. Для этого помидоры моют и мелко нарезают. Чеснок очищают, моют, измельчают и смешивают с помидорами. Замаринованное мясо смазывают растительным маслом, выкладывают на каждый кусок начинку, сворачивают трубочкой и закрепляют кулинарной нитью.

Барбекю в сливовом маринаде

Ингредиенты

Свинина – 700 г, лук репчатый – 150 г, яйца – 2 шт., морковь – 100 г, масло или маргарин – 200 г, молотая корица – 20 г, гвоздика – 3 шт., карри – 3 г, вода – 150 мл.

Для маринада: сливовый сок – 250 мл, имбирь – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Промывают мясо, разрезают на небольшие кубики и

погружают в маринад на 5 ч. В эмалированной посуде растапливают половину указанного количества масла, добавляют мясо, очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, немного корицы, имбиря, вливают воду и сливовый сок.

Яйца, лук и морковь очищают, отваривают и нарезают небольшими кусочками. Кубики подготовленного мяса раскладывают вперемежку с кусочками яиц, лука и моркови на решетке. Посыпают карри и жарят до готовности.

Подают мясо к столу с ломтиками ржаного хлеба или с отварным картофелем.

Свиные ребрышки в коньячном маринаде

Ингредиенты

Ребрышки свиные – 700 г, крахмал – 50 г, соус соевый – 50 мл, вода кипяченая – 50 мл, коньяк – 20 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 15 г, имбирь молотый – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиные ребрышки рубят на кусочки длиной 5 см и складывают в эмалированную емкость.

Соевый соус смешивают с водой, коньяком, крахмалом, сахаром, имбирем, солью и перцем и заливают полученной смесью ребрышки. Ставят емкость в прохладное место на 2–3 ч.

По истечении указанного времени свиные ребрышки достают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями поочередно с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовые ребрышки выкладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Барбекю ассорти из свинины и телятины

Ингредиенты

Телятина – 500 г, свинина – 500 г, лук репчатый – 300 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытое мясо разрезают на небольшие куски и раскладывают их, чередуя телятину и свинину, на решетке. Затем обжаривают мясо на углях, солят и перчат, посыпают сверху очищенным, вымытым и нарезанным луком.

В качестве гарнира подают запеченный картофель,

рассыпчатую гречневую кашу и белый хлеб.

Барбекю из свинины с шампиньонами

Ингредиенты

Филе свиное – 800 г, копченая корейка – 120 г, растительное масло – 125 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., шампиньоны – 50 г, мята – 2 веточки, карри, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Хорошо промытое мясо разрезают на крупные куски. Лук очищают, моют, разрезают на 4 части. Корейку режут кусочками. Шампиньоны очищают, моют.

Мясо, корейку, лук, шампиньоны раскладывают на решетке, солят, посыпают молотым черным перцем и добавляют листочки мяты и карри и жарят до готовности.

На гарнир можно подать свежие помидоры.

Барбекю из свинины с персиками

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, персики – 200 г, рис – 200 г, сок грейпфрутовый и лимонный – по 100 мл, херес – 50 мл, корица – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20–30 г и складывают в эмалированную кастрюлю. Грейпфрутовый и лимонный соки смешивают с хересом, добавляют корицу, соль, молотый красный перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3–4 ч.

По прошествии указанного времени раскладывают кусочки свинины на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают горкой на середину блюда, по краям укладывают кусочки мяса, украшают вымытыми и нарезанными кусочками персиков без косточек, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

Барбекю из кабанины

Ингредиенты

Кабанина – 1000 г, масло сливочное – 70 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, лимон – 1 шт., морковь – 350 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабанину промывают, разрезают на 4 части и делают надрезы в виде кармашков.

Морковь моют, очищают, натирают на крупной терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и вымытой и измельченной зеленью петрушки и базилика. Фаршируют полученной смесью куски мяса и зашивают прочной нитью.

Смазывают кабанину смесью растительного масла, уксуса, соли и перца, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически мясо переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовое блюдо украшают вымытым, мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Барбекю из баранины в винном уксусе

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 400 г, лук репчатый – 3 шт., винный уксус – 50 мл, корица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную посуду, солят, перчат, добавляют уксус и корицу, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами лук, перемешивают и ставят в прохладное место на 5–6 ч. Затем баранину раскладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей на стол мясо посыпают репчатым луком из маринада.

Седло барашка по-ирландски

Ингредиенты

Баранина – 2000 г, мелкий картофель – 1000 г, лук репчатый – 8 шт., помидоры – 10 шт., топленое свиное сало – 125 г, чеснок – 1 головка, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из целой тушки молодого барашка отделяют поясничную часть вместе с позвоночной костью. Натирают мясо очищенным,

вымытым, толченным с солью чесноком, перцем и, не отделяя кости и почки, жарят на решетке до готовности, не забывая периодически переворачивать.

Примерно за 30 мин до готовности на решетку с барашком выкладывают целые очищенные, вымытые клубни сырого картофеля, очищенный, вымытый, нарезанный дольками лук и помидоры. Если овощи будут готовы раньше баранины, их снимают с решетки и продолжают жарить до готовности мясо.

Перед подачей отделяют мясо с той и другой стороны позвоночной кости целыми пластами, которые нарезают наискось и выкладывают их обратно на кость, придав вид целого куска. Вокруг мяса раскладывают жареные помидоры и картофель, между которыми помещают ломтики почек.

Украшают готовое блюдо вымытыми веточками зелени петрушки, сельдерея или целыми листьями салата.

Баранина в яблочной наливке

Ингредиенты

Баранина – 300 г, сало – 150 г.

Для маринада: молоко – 125 мл, яблочная наливка – 200 мл, лавровый лист – 3 шт., тмин – 3 г, острый перец – 3 стручка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, рубят небольшими кусочками, выкладывают в эмалированную посуду, добавляют тмин, вымытый, мелко нарезанный острый перец, соль, лавровый лист, заливают смесью молока и яблочной наливки и выдерживают на холоде в течение 1 дня. После этого каждый кусочек маринованной баранины заворачивают в тонкий ломтик сала, скрепляют маленькой шпажкой и обжаривают на решетке. Во время жаренья периодически сбрызгивают мясо маринадом.

Бифштекс с маринованными яблоками

Ингредиенты

Бифштексы из телятины – 6 шт., сладкий красный перец – 4 шт., маринованные яблоки – 6 шт.

Для маринада: белое вино – 80 мл, растительное масло – 60 мл, томатный соус – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино смешивают с растительным маслом, соусом, солят и

перчат. Бифштексы разрезают пополам, заливают маринадом и ставят в холодное место на 2 ч.

Перец моют, удаляют семена, нарезают широкими колечками, а маринованные яблоки разрезают пополам. Мясо вперемежку с колечками перца и яблоками раскладывают на решетке и обжаривают на гриле, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Барбекю из буженины

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, чеснок – 2–3 зубчика, сливочное масло – 50 г, свиное растопленное сало – 100 г, петрушка – 1 пучок, соль по вкусу.

Для маринада: хлебный квас – 1000 мл, лук – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., красный стручковый перец – 2 шт.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают ломтиками, выкладывают в керамическую посуду, добавляют лавровый лист, красный стручковый перец, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, заливают квасом и ставят на 48 ч в прохладное место. Затем мясо обсушивают с помощью салфеток, смазывают очищенным, вымытым, растертым с солью чесноком, выкладывают на решетку и жарят около 50 мин, периодически поливая растопленным салом. Готовое барбекю выкладывают на блюдо, поливают маслом и посыпают вымытой, мелко нарубленной зеленью петрушки.

Барбекю по-донскому

Ингредиенты

Свинина нежирная – 500 г, лук репчатый – 150 г, мука – 60 г, соус соевый – 50 мл, кетчуп острый – 40 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную посуду, добавляют очищенный, вымытый, нашинкованный репчатый лук, муку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 4 ч.

Подготовленное мясо раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями.

Готовое барбекю поливают кетчупом, украшают вымытой зеленью сельдерея и подают к столу.

Барбекю из печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 600 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 200 г, райхан – 10 г, лимон – 1 шт., зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промывают, нарезают небольшими кубиками, посыпают райханом, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них кубики печени. Затем раскладывают их на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Барбекю украшают дольками лимона, очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком, посыпают вымытой, измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Барбекю из печени в винном маринаде

Ингредиенты

Печень – 400 г, сухое красное вино – 125 мл, помидоры —2 шт., лук репчатый – 2 шт., растительное масло – 100 мл, лавровый лист – 2 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленки и нарезают на небольшие ломтики. Помидоры и лук моют, помидоры обдают кипятком, снимают кожуру и растирают, лук очищают и измельчают.

Готовят маринад, смешивая вино, помидоры, масло, лук, лавровый лист, перец и соль. Печень заливают маринадом и оставляют на 6 ч.

После этого кусочки печени раскладывают на решетке и обжаривают до готовности.

Печень по-бельгийски

Ингредиенты

Говяжья печень – 400 г, сало – 80 г, смешанная зелень – 1 пучок, красный репчатый лук – 2 шт., соль, черный и красный

перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промывают, очищают от пленки и нарезают небольшими кусками, сало – кубиками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами. Печенку, сало и лук раскладывают на решетке вперемежку, солят, перчат и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу барбекю подают посыпанное вымытой, мелко нарезанной зеленью. Отдельно подают какой-нибудь острый соус.

Барбекю из телячьих почек

Ингредиенты

Телячьи почки – 400 г, помидоры – 5 шт., огурцы – 2 шт., винный уксус – 50 мл, зеленый лук – 1 пучок, укроп – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Телячьи почки хорошо промывают, нарезают на небольшие кусочки, посыпают солью и перцем, сбрызгивают уксусом, раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу барбекю выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают вымытой рубленой зеленью. Отдельно подают вымытые и нарезанные кружочками помидоры и огурцы.

Козленок на решетке

Ингредиенты

Мясо молодого козленка – 500 г, готовый маринад – 250 мл (при желании уксус может быть заменен белым или красным сухим вином), топленое масло – 60 г, картофель – 6 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отделяют от пленок и сухожилий, выкладывают в маринад и выдерживают в течение 1–2 дня в холодном помещении. Маринованное мясо нашпиговывают маленькими кусочками топленого масла, солят, перчат, раскладывают куски на решетке и жарят до готовности. Моют, очищают и нарезают картофель. Готовое мясо разрезают на тонкие ломтики и подают к столу с жареным в виде кружочков картофелем.

Барбекю из кролика «Нежное»

Ингредиенты

Мясо кролика – 1000 г, яблоки – 300 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 35 мл, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, перчат, солят, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют кролика 35–45 мин.

Яблоки моют, нарезают и пассируют в растительном масле 3–4 мин. Затем кусочки кролика, яблоки и кольца лука раскладывают вперемежку на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовое барбекю перекладывают на блюдо, украшают вымытыми веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Барбекю из кролика

Ингредиенты

Кроличье мясо – 250 г, свиной шпик – 20 г, сметана – 50 г, маргарин – 40 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нашпиговывают свиным салом, солят, смазывают сметаной и жарят на решетке, протертой кусочком маргарина. Перед подачей поливают мясо выделившимся соком.

В качестве гарнира можно приготовить рис, картофельное пюре или макаронные изделия.

Барбекю из птицы

Еще в старину на Руси ни один пир не обходился без «верченых» уток, гусей и куропаток. Приготовленная на вертеле птица считалась пищей для стола знати. Да и охотники не отказывали себе в удовольствии после удачной охоты изжарить на костре перепелку. Многие старинные рецепты известны и на сегодняшний день.

Барбекю из индейки с курагой

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, курага – 100 г, орехи лесные – 100 г, сок яблочный – 50 мл, масло сливочное – 30 г, горчица – 20 г, чеснок – 2 зубчика, сухари панировочные – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, разрезают на порционные куски, делают в каждом разрез в виде кармана, солят и перчат.

Курагу, орехи и очищенный, вымытый чеснок измельчают, смешивают с яблочным соком и заполняют полученной массой кармашки. Края разрезов скрепляют зубочистками.

Смазывают фаршированные куски индейки растопленным сливочным маслом, смешанным с горчицей, обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Барбекю из индейки по-канадски

Ингредиенты

Филе индейки – 800 г, перец красный сладкий – 200 г, ананасы консервированные – 80 г, соус томатный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 50 г, крахмал – 20 г, зелень кинзы – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Томатный соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки индейки и маринуют в течение 2–3 ч.

Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают

квадратиками. Кусочки филе раскладывают на решетке вперемежку с квадратиками перца и жарят на углях до готовности.

К столу барбекю подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и вымытыми веточками кинзы.

Барбекю из гуся

Ингредиенты

Гусь – 1 шт., яблоки антоновские – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку гуся промывают, разрубают на порционные куски, солят, перчат и жарят над раскаленными углями на решетке до готовности. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Лук и яблоки чистят, моют, нарезают мелкими кубиками и пассеруют в сливочном масле. Затем добавляют соль и перец и перемешивают.

Готовое барбекю перекладывают на блюдо, поливают яблочно-луковым соусом и подают к столу.

Барбекю из гуся в черносливом

Ингредиенты

Гусиное филе – 800 г, чернослив без косточек – 200 г, масло растительное – 50 мл, яйца куриные – 4 шт., апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Гусиное филе промывают, нарезают средними кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают апельсиновым соком и маринуют в течение 40 мин.

Чернослив моют, заливают небольшим количеством теплой воды и оставляют на 15 мин. Затем воду сливают, кусочки гусиного филе и чернослив раскладывают на решетке и жарят в растительном масле.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, украшают четвертинками сваренных вкрутую куриных яиц, посыпают вымытой, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Барбекю из гуся в сливовом маринаде

Ингредиенты

Мясо гуся – 1000 г, слива без косточек – 200 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 г, сахар – 15 г, райхан – 3 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Гуся промывают, нарезают небольшими порционными кусками и укладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпая очищенным, вымытым, измельченным репчатым луком.

Сливу моют, измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, райхан, соль и перец. Полученной смесью заливают мясо и маринуют в течение 3–4 ч.

Затем кусочки гуся раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на медленном огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовое барбекю поливают сливовым маринадом и подают к столу.

Барбекю из утки с цветной капустой

Ингредиенты

Мясо утки – 600 г, капуста цветная – 500 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо утки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 1 ч.

Цветную капусту моют, разбирают на небольшие соцветия, варят в подсоленной воде 7—10 мин и откидывают на сито.

Кусочки утиного мяса и соцветия цветной капусты раскладывают вперемежку на решетке и жарят на топленом масле.

Готовое блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Барбекю из утки по-румынски

Ингредиенты

Мясо молодой утки – 600 г, лук репчатый – 200 г, яблоки – 150 г, уксус винный – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо утки промывают, нарезают небольшими кусочками, очищенный, вымытый репчатый лук и яблоки – кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем раскладывают кусочки утиного мяса на решетку вперемежку с кольцами лука и яблок, жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают горячим, украсив вымытыми веточками укропа и кольцами яблок.

Барбекю из дикой утки

Ингредиенты

Утка дикая – 1 шт., масло сливочное – 40 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень кинзы – 1 пучок, лимон – 1 шт., апельсиновый сок – 250 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную и ощипанную тушку дикой утки промывают, рубят на небольшие куски, солят, перчат, поливают апельсиновым соком. Добавляют уксус и маринуют в прохладном месте 4–5 ч.

По истечении срока куски птицы раскладывают на решетке, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зажаренные куски утки снимают с решетки, укладывают на блюдо, украшают вымытым и нарезанным кружочками лимоном, вымытыми веточками кинзы и подают к столу.

Барбекю ассорти

Ингредиенты

Мясо утки – 500 г, мясо курицы – 500 г, лук репчатый – 200 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, райхан – 20 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и рубят на небольшие кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают очищенным, вымытым, мелко нарезанным луком и чесноком, райханом, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2–3 ч, затем раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до

готовности.

Приготовленное барбекю снимают с решетки, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом, украшают вымытыми веточками петрушки и подают к столу.

Курица на решетке по-американски

Ингредиенты

Курица – 1 шт., сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу.

Мясо солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, обваливают в молотых сухарях и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу курицу подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Барбекю из куриных окорочков

Ингредиенты

Окорочка куриные – 1000 г, зеленый консервированный горошек – 400 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, топленое масло – 30 г, корица – 5 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Окорочка куриные промывают, перчат, солят, сбрызгивают уксусом и ставят в холодильник на 25–35 мин. Очищенный, вымытый, мелко нарезанный репчатый лук смешивают с томатным соусом, топленым маслом и корицей.

Окорочка укладывают на решетку или решетку смазывают томатно-луковой смесью и запекают до готовности.

Блюдо посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и подают к столу с гарниром из зеленого горошка.

Барбекю из курицы «Прага»

Ингредиенты

Курица – 800 г, зеленые помидоры – 250 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, апельсиновый сок – 250 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Добавляют апельсиновый сок, соль и перец, кольца лука, перемешивают и оставляют на 2–2,5 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Зеленые помидоры моют, мелко нарезают. Затем протирают через сито, добавляют очищенный, вымытый, измельченный чеснок, вымытую мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы раскладывают на решетку и жарят на углях до готовности.

Готовое барбекю выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Барбекю по-македонски

Ингредиенты

Цыпленок – 600 г, спаржа консервированная – 200 г, херес – 50 мл, сок яблочный – 60 мл, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку цыпленка промывают, нарезают кусочками весом 20–30 г и маринуют в смеси хереса и яблочного сока в течение 30–40 мин. Затем раскладывают кусочки цыпленка на решетке и жарят на углях до образования золотистой корочки.

Готовое барбекю солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Перепела с грибами

Ингредиенты

Перепела – 2 шт., свиное топленое сало – 50 г, сливочное масло – 50 г, белые грибы – 150 г, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перепелиные тушки ощипывают, слегка опаливают над открытым огнем, потрошат, промывают и разрезают вдоль со

стороны спины. После чего солят, перчат и жарят на решетке гриля до готовности.

Грибы моют, разрезают пополам и обжаривают в масле.

Готовую птицу выкладывают на блюдо вместе с жаренными грибами и украшают вымытыми веточками петрушки и укропа.

Курица, жаренная на решетке, по-каирски

Ингредиенты

Курица – 1000 г, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают настояться в течение 1–2 ч.

Затем кусочки курицы укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из фазана

Ингредиенты

Филе фазана – 100 г, сливочное масло – 50 г, пшеничный хлеб – 2 ломтика, яйца – 2 шт., зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, очищают от сухожилий, нарезают небольшими ломтиками и отбивают. После этого куски посыпают солью и перцем, смачивают во взбитом яйце и панируют в крошках белого хлеба. Подготовленные ломтики филе обжаривают на решетке гриля до готовности. Перед подачей посыпают вымытой измельченной зеленью.

Отдельно рекомендуется подавать жаренный соломкой картофель и варенье из брусники или клюквы с яблоками.

Фаршированный гусь на решетке

Ингредиенты

Гусь – 1 шт., квашеная капуста – 1000 г, лук – 2 шт., шпик – 150 г, яблоки – 4 шт., сливочное масло – 75 г, сахар, соль по

вкусу.

Способ приготовления

Из квашеной капусты отжимают сок, добавляют масло и тушат ее до полуготовности в толстостенной кастрюле под крышкой. Шпик рубят маленькими кусочками и поджаривают вместе с очищенным, вымытым и нарезанным луком. Яблоки моют, очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками. Все складывают в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и перемешивают. Подготовленного гуся натирают солью снаружи и изнутри, фаршируют капустой, зашивают и выкладывают на решетку спинкой вниз. Каждые полчаса поливают птицу выделяющимся соком.

Барбекю из рябчика

Ингредиенты

Рябчик – 1 шт., свежее свиное сало – 100 г, сливочное масло – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дичь ощипывают, потрошат, промывают и опускают на 2 мин в кипяток. Затем нашпиговывают ее маленькими кубиками сала, солят и обжаривают на решетке гриля до готовности. Готовую дичь поливают растопленным маслом.

Барбекю из перепелов

Ингредиенты

Перепела – 6 шт., яблоки – 100 г, лук репчатый – 70 г, мука – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушки перепелов ощипывают, потрошат, промывают, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, панируют в муке, раскладывают на решетке и жарят над горячими углями до готовности.

Лук очищают, яблоки моют. Лук нарезают кольцами, яблоки – дольками. Все обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют соль и черный перец.

Готовые тушки перепелов укладывают на блюдо, подают с жареными овощами и украшают вымытыми веточками укропа.

Барбекю по-францискански

Ингредиенты

Индейка – 1 шт., маргарин – 50 г, шпик – 30 г, панировочные сухари – 175 г, мука – 125 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2 шт., цедра лимона – 30 г, лук – 3 шт., сметана – 125 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки промывают, натирают сверху солью, а изнутри – перцем и солью.

Дрожжи разводят в теплой воде, добавляют сметану, яйца, сухари, муку, специи и все тщательно перемешивают. Если получившаяся начинка слишком сухая, добавляют немного сметаны.

Для приготовления фарша смешивают панировочные сухари, муку, дрожжи, яйца, цедру, очищенный, вымытый и натертый лук, вымытую зелень петрушки, сметану. Фарш солят и перчат.

Индейку нафаршировать подготовленной массой, зашить и положить на решетку грудкой кверху. Продолжительность жаренья зависит от величины птицы и в среднем составляет 2,5–4,5 ч.

Во время жаренья индейку часто поливают выделившимся соком. Определяют готовность индейки по мягкости мяса и по легким поворотам ножек в суставах.

Куриные крылышки «Невада»

Ингредиенты

Крылышки куриные – 1000 г, кукуруза в початках – 1000 г, кетчуп острый – 250 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные крылышки промывают, укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают смесью кетчупа и лимонного сока и маринуют в прохладном месте 1,5–2 ч.

Затем куриные крылышки жарят на решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Кукурузные початки моют, отваривают в подсоленной воде, вынимают и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовые крылышки перекладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из вареных кукурузных початков.

Барбекю из фаршированной утки

Ингредиенты

Крупная утка – 1 шт., горчица – 30 г, растительное масло – 50 мл, рубленое мясо – 300 г, телячий жир – 150 г, печень – 130 г, панировочные сухари – 70 г, яблоко – 2 шт., картофель – 6 шт., сметана – 250 г, зелень – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Утку потрошат и хорошенько промывают. Удаляют из нее все кости следующим способом: берут острый нож, разрезают птицу вдоль спинки и осторожно отделяют кости от кожи, оставляя последние суставы крылышек и ножек. Кости, внутренности, зелень моют, заливают водой и ставят на огонь. Утку изнутри натирают смесью горчицы, растительного масла и зелени.

Для приготовления фарша смешивают рубленое мясо, телячий жир, печень, панировочные сухари, 0,5 пучка зелени, яблоки, картофель, сметану, сахар и соль. Фарш тщательно перемешивают и наполняют им утку. Утку зашивают и выкладывают на смазанную жиром решетку. Во время жарения часто поливают тушку утки выделяющимся соком. Когда утка зарумянится, обливают ее мясным бульоном.

Барбекю «Сладкая уточка»

Ингредиенты

Утка – 1 шт., вода – 125 мл, мед – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно очищенную и выпотрошенную утку ошпаривают кипятком, дают обсохнуть и натирают изнутри солью и перцем. В горячей воде разводят 1 столовую ложку меда. Получившимся сиропом смазывают утку, дают ей обсохнуть, еще раз смазывают сиропом и выкладывают на решетку. Жарят около часа, время от времени смазывая утку медовым сиропом. Почти готовую утку обмазывают неразведенным медом и доводят ее до готовности.

Курица, фаршированная сливами

Ингредиенты

Курица – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, крупные сливы – 6 шт., грецкие орехи – 100 г, соль и перец по вкусу.

Для начинки: 6 крупных слив, грецкие орехи – 2 ст. ложки или измельченные ядра любых других орехов.

Способ приготовления

Курицу промывают и натирают солью, перцем и очищенным, вымытым чесноком. Сливы моют, разрезают по бороздке, удаляют косточки. Мякоть нарезают, перемешивают с орехами, фаршируют начинкой курицу. Поливают ее растительным маслом и зажаривают на решетке над углями. По желанию вместо грецких используют любые другие орехи.

Барбекю из курицы, маринованной в вине

Ингредиенты

Курица – 1 шт., жир – 50 г, вода – 250 мл, сухое белое вино – 250 мл, лимонная кислота – 10 г, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада смешивают воду, вино, лимонную кислоту, сахар, соль и перец. Ощипанную и выпотрошенную курицу промывают, разрубают пополам, заливают приготовленным маринадом и ставят в прохладное место на 48 ч. Вынимают курицу, обсушивают и обжаривают на решетке до коричневого цвета, поливая время от времени маринадом.

Барбекю из курицы по-литовски

Ингредиенты

Курица – 1 шт., болгарский перец – 2 шт., баклажаны – 7–8 шт., кабачки – 1–2 шт., лук репчатый – 3 шт., томатный соус – 150 мл, сельдерей – 1 пучок, чеснок – 4 зубчика, лимон – 2 шт., винный уксус – 60 мл, оливковое масло – 60 мл, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрезают на порционные куски, на кожице делают надрезы. Готовят маринад, смешав лимонный сок, лимонную цедру, очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, очищенный, растертый чеснок и уксус. Курицу заливают получившейся смесью и ставят в холодное место на ночь. Баклажаны, кабачки и перец моют, нарезают крупными кубиками, предварительно удалив семена. Выкладывают их на решетке гриля, сбрызгивают маслом и жарят до мягкости, приблизительно 20 мин, не забывая переворачивать время от времени. Выкладывают готовые овощи на блюдо и заливают их томатным соусом. Кусочки курицы вынимают из маринада, раскладывают на решетке гриля и обжаривают с каждой стороны по 5–6 мин.

Курицу подают горячей вместе с овощами.

Барбекю из курицы с овощами

Ингредиенты

Курица – 1 шт., лимонный сок – 40 мл, сметана – 60 г, помидоры – 4 шт., огурцы – 2 шт., зелень укропа, петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают сметаной и жарят на решетке на углях. Овощи моют, нарезают кусочками. Готовую курицу разрезают на куски, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурцов, помидоров и вымытой, мелко нарезанной зеленью.

Барбекю из курицы с рисовым фаршем

Ингредиенты

Курица – 1 шт., сливочное масло – 100 г, отварная куриная печень – 100 г, отварной рис – 250 г, отварные шампиньоны – 100 г, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку птицы опаливают, удаляют ножки, шейку, внутренности и промывают ее в холодной воде. В отварной рис добавляют мелко нарубленную куриную печень, шампиньоны, зелень, перчат, солят. Приготовленную тушку слегка солят внутри и фаршируют, распределяя фарш равномерным слоем. После этого зашивают тушку и жарят на решетке, время от времени поворачивая ее и поливая выделившимся соком. Перед подачей поливают готовую курицу растопленным сливочным маслом.

Барбекю из цыпленка по-андалузски

Ингредиенты

Цыпленок – 1 шт., сливочное масло – 75 г, сок лимона – 50 мл, сливки – 125 мл, вода – 125 мл, чеснок – 4 зубчика, лук репчатый – 1 шт., красный молотый перец – 10 г, молотый кориандр – 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очищают и моют, мелко режут, вливают сливки,

приправляют перцем и кориандром. Полученный маринад разводят водой, разогревают, не доводя до кипения, и оставляют настояться в течение 20 мин. Подготовленного цыпленка промывают, разрезают пополам, отбивают, натирают солью, заливают охлажденным маринадом и оставляют на ночь.

Затем помещают его на решетку и жарят, часто поливая растопленным сливочным маслом и маринадом. Перед подачей на стол поливают готового цыпленка смесью из остатков маринада, растопленного сливочного масла и лимонного сока.

Барбекю из курицы с сыром и яблоками

Ингредиенты

Курица – 1 шт., кислые яблоки 3 шт., натертый сыр – 50 г, 2 яйца, молоко – 80 мл, крахмал – 20 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, солят и перчат. Яблоки моют, разрезают на половинки и удаляют сердцевину. Фаршируют курицу половинками яблок. Смешивают яйца, молоко, крахмал и тертый сыр, добавляют соль и перец и все тщательно перемешивают.

Курицу обливают смесью, обсыпают сухарями и зажаривают на решетке над углями. Готовую курицу разрезают на куски и посыпают вымытой, измельченной зеленью укропа и петрушки.

Цыпленок, запеченный в пиве

Ингредиенты

Цыпленок – 1 шт., пиво – 125 мл, сок лимона – 50 мл, сливочное масло – 30 г, горчица – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цыпленка ощипывают, потрошат, промывают и отваривают целиком. Готовую птицу вынимают из бульона, выкладывают на тарелку, посыпают молотым перцем, смазывают смесью горчицы со сливочным маслом и размещают внутри кусочек масла. Выкладывают подготовленную таким образом тушку цыпленка в пакет из очень плотной бумаги. Наливают туда пиво, сок лимона, тщательно закрывают пакет и осторожно подгибают его края так, чтобы пиво не вытекало.

Ракладывают пакет с птицей на решетке и запекают около 30 мин.

Барбекю из куриных грудок

Ингредиенты

Куриные грудки – 500 г, перец консервированный – 150 г, чеснок – 3–4 зубчика, апельсиновый сок – 125 мл, апельсин – 1 шт., масло растительное – 30 мл, мята – 1 веточка, соль и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо промывают, нарезают порционными кусочками, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом и апельсиновым соком, добавляют очищенный, вымытый, мелко нарезанный чеснок и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Консервированный перец нарезают квадратиками.

На решетке раскладывают вперемежку кусочки куриного мяса и перца. Жарят на решетке в растительном масле до образования золотистой корочки.

К столу барбекю подают, украсив вымытыми листиками мяты и кружочками апельсина.

Курица, зажаренная в фольге

Ингредиенты

Курица – 1 шт., сливочное масло – 70 г, зелень петрушки – 1пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Выпотрошенную и ощипанную тушку промывают, солят, вкладывают в брюшную полость немного вымытой и измельченной петрушки, смазывают маслом и заворачивают в двойной слой алюминиевой фольги. Края фольги тщательно подворачивают и закрепляют, чтобы они не разошлись. Завернутую птицу выкладывают на решетку и жарят около 30 мин. Затем фольгу разрезают и готовое мясо разрубают на порционные куски.

Барбекю из рябчика или куропатки

Ингредиенты

Рябчик или куропатка – 500 г, гранатовый сок – 50 мл, вода – 100 мл, картофель – 6 шт., сливочное масло – 50 г, зелень укропа – 1 пучок, горчица – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Птицу ощипывают, потрошат, промывают и отваривают

целиком. Готовую тушку вынимают из бульона, выкладывают на блюдо, посыпают молотым перцем, смазывают смесью горчицы со сливочным маслом и внутрь помещают кусочек масла. Выкладывают подготовленную таким образом тушку дичи в пакет из плотной бумаги.

Наливают туда разведенный гранатовый сок (50 мл сока на 100 мл воды). Картофель очищают, моют, разрезают на 2 части и укладывают в пакет вместе с птицей. Пакет тщательно закрывают и осторожно закрепляют его края булавкой или специальными шпажками. Выкладывают пакет с птицей на решетку и запекают около 30 мин. Готовое барбекю подают к столу с вымытыми веточками укропа.

Цыплята по-японски

Ингредиенты

Цыплята – 1500–2000 г, вино красное столовое – 50 мл, соус соевый – 50 г, мука панировочная – 20 г, сахар – 5 г, имбирь молотый – 5 г, лук-порей – 3 стебля, лук зеленый – 1 пучок, паприка – 1 стручок.

Способ приготовления

Вино смешивают с соевым соусом, сахаром и имбирем. Ставят смесь на огонь и доводят ее до кипения, после чего, помешивая, чтобы предотвратить образование комков, добавляют муку и вновь дают закипеть. После этого снимают кастрюлю с огня и остужают.

Тушки цыплят промывают. Мясо срезают с костей и нарезают небольшими кусочками. Лук очищают, моют, нарезают брусочками длиной 2 см. Паприку моют, разрезают пополам, удаляют сердцевину и семена. Мясо, перец и лук, чередуя, надевают на шпажки, поливают соусом, кладут на решетку и жарят с каждой стороны по 12 мин.

Барбекю из утиной печени

Ингредиенты

Печень утиная – 500 г, корейка копченая – 150 г, сок яблочный – 100 мл, вино белое столовое – 50 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Утиную печень промывают, выкладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают яблочным соком и столовым

белым вином и ставят в холодильник на 3 ч.

Затем кусочки печени раскладывают на решетке вперемежку с ломтиками корейки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу барбекю подают, украсив вымытыми веточками укропа.

Барбекю из гусиной печени

Ингредиенты

Гусиная печень – 400 г, нутряное гусиное сало – 20 г, чеснок – 2 зубчика, лук репчатый – 2 шт., красный молотый перец – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., зелень петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень промывают, очищают от пленок и замачивают в подсоленной воде на 5 мин. Чеснок очищают, моют и растирают. По истечении времени печень натирают чесноком и перцем, выкладывают на решетку и обжаривают на гусином сале не более 3–5 мин. После чего добавляют в блюдо гвоздику, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и доводят до готовности на тлеющих углях.

Подают готовое барбекю с веточками петрушки и кинзы.

Барбекю из полуфабрикатов

Зажарить на костре сардельки или колбаски займет немного времени. Зато удовольствия от такого барбекю гарантировано и детям, и взрослым. Поэтому, отправляясь на пикник, не забудьте захватить с собой продукты из полуфабрикатов.

Сосиски с баклажанами

Ингредиенты

Сосиски – 300 г, баклажаны – 3 шт., чеснок – 5 зубчиков, гвоздика – 3 шт., растительное масло – 125 мл, натертый сыр – 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сосиски надрезают по краям, баклажаны моют, разрезают на половинки, очищают, солят, натирают пряностями, посыпают очищенным, вымытым, мелко нарезанным чесноком, поливают маслом и зажаривают на решетке. За 3 мин до готовности посыпают каждую сосиску и половинку баклажана натертым сыром. Готовое барбекю посыпают вымытой, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Кебаб по-иордански

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком.

Добавляют в фарш оливковое масло, вымытую, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях.

Кебаб жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

Скандинавские колбаски

Ингредиенты

Говядина – 500 г, баранина – 300 г, свинина – 300 г, воды – 125 мл, растительное масло – 100 мл, лук репчатый – 3 шт., тмин – 5 г, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают мелкими кусочками, солят, перемешивают и ставят на 1 час в холодное помещение. Затем пропускают его через мясорубку, добавляют воду, перемешивают, выкладывают на решетку слоем в 10–12 см, выравнивают и ставят в холодное место на 10–15 ч.

После этого в мясную массу добавляют очищенный, вымытый, мелко нашинкованный лук, тмин, перец и тщательно перемешивают. Из готового фарша формируют небольшие колбаски диаметром примерно 2–2,5 см и длиной 6–7 см и поджаривают их, предварительно смазав решетку растительным маслом.

Кебаб, запеченный в фольге

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, сало нутряное – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть баранины промывают, отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде на растопленном сале до полуготовности, добавив очищенный, вымытый, мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с вымытой, измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают кебаб на смазанной жиром решетке в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Кебаб с начинкой из яиц

Ингредиенты

Баранина – 500 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, молоко– 100 мл, масло растительное – 50 мл, булка – 1 шт., яйца вареные – 5 шт., зелень кинзы – 1 пучок, сухари панировочные – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком и размоченной в молоке булкой. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем делят его на 5 частей, из каждой формуют лепешку, укладывают на нее очищенное вареное яйцо и соединяют края. Кебабы обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке, смазанной маслом, до готовности.

К столу кебаб подают, посыпав вымытой измельченной зеленью кинзы.

Колбаски из говядины

Ингредиенты

Говядина – 1500 г, растительное масло – 150 мл, лук репчатый – 2 шт., белый хлеб – 4 ломтика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, дважды пропускают через мясорубку, полученный фарш солят и хорошенько вымешивают. Формируют из него плоские колбаски длиной 2 см и толщиной 5 см, смазывают их растительным маслом и запекают на решетке в течение 15 мин. Лук очищают, моют, нарезают. Подают колбаски с нарезанным в виде колец репчатым луком и ломтиками белого хлеба.

Барбекю из фарша с чесноком

Ингредиенты

Баранина – 300 г, белый хлеб – 30 г, молоко – 125 мл, яйцо – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, корица и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, пропускают через мясорубку вместе с вымоченным в молоке и отжатым хлебом, добавляют очищенный, вымытый, толченый чеснок, яйцо, корицу и соль. Из полученного фарша формируют валики толщиной в палец и обжаривают их с обеих сторон на решетке.

Котлетки по-ирландски

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г, шпик, нарезанный полосками (4 см

шириной и 20 см длиной) – 50 г, хлеб – 4 ломтика, растительное масло – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из фарша формируют четыре большие котлеты, окручивают их полосками шпика и скалывают с помощью зубочисток. Смазывают котлеты растительным маслом и жарят на решетке в течение 5-10 мин (мясо внутри должно остаться слегка сыроватым).

Готовые котлеты посыпают солью и перцем по вкусу и подают на поджаренных ломтиках хлеба.

Кабоб из вареного мяса

Ингредиенты

Баранина вареная – 500 г, лук репчатый – 60 г, жир бараний – 50 г, мука – 30 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, зерна граната – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавляют в фарш яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют из фарша колбаски, обваливают их в муке и жарят на решетке, смазанной жиром, до готовности.

К столу кабоб подают, украсив зернами граната и вымытыми веточками петрушки.

Купаты свиные, жаренные на решетке

Ингредиенты

Свинина – 1000 г, сало свиное – 100 г, свиные кишки – 250 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе с салом и очищенным, вымытым репчатым луком.

В полученный фарш добавляют очищенный, вымытый, измельченный чеснок, соль, красный и черный перец, затем хорошо перемешивают.

Свиные кишки тщательно промывают в холодной воде и плотно заполняют их фаршем. Концы перевязывают прочной

нитью.

Подготовленные купаты жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, украшают вымытой зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Купаты на скорую руку

Ингредиенты

Свинина жирная – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенным, вымытым луком и чесноком, зеленью петрушки.

В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формуют из него небольшие колбаски.

Затем купаты жарят на смазанной жиром решетке до готовности и подают к столу с острым томатным соусом.

Котлеты на решетке

Ингредиенты

Рубленое мясо – 400 г, консервированные побеги бамбука – 230 г, чеснок – 1 зубчик, зелень петрушки – 1 пучок, панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 100 мл, яйца – 1 шт., перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Половину побегов бамбука рубят вместе с зеленью петрушки. Мясо смешивают с очищенным, вымытым, измельченным чесноком, петрушкой, побегами бамбука, сухарями и сырым яйцом. Приправляют массу специями, перцем, солью и из полученного фарша формируют котлеты. Обмазывают их растительным маслом и зажаривают на решетке.

Барбекю из рыбы и морепродуктов

Своей изысканностью и полезностью рыбные блюда вряд ли могут сравниться с чем-либо другим. И барбекю из рыбы и морепродуктов является отличным вариантом для любителей легкой и вкусной пищи.

Рыба жареная с корочкой

Ингредиенты

Рыба – 500 г, молоко – 125 мл, мука – 50 г, имбирь – 10 г, кориандр – 10 г, зелень укропа – 1 пучок, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат и моют. Опускают подготовленную рыбу в подсоленное молоко на 5–7 мин., затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на решетке над углями.

Подают к столу посыпав вымытой, мелко нарубленной зеленью.

Барбекю из рыбы с кизиловым соусом

Ингредиенты

Филе речной рыбы – 1000 г, кизил свежий – 200 г, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезают кусочками, солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Кизил моют, отваривают в небольшом количестве воды и остужают. Затем протирают через сито, добавляют измельченный очищенный чеснок и перец, хорошо перемешивают.

Готовую рыбу укладывают на блюдо, поливают кизиловым соусом и украшают вымытыми веточками петрушки.

Барбекю из белуги

Ингредиенты

Филе белуги – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промывают и нарезают крупными кусками размером примерно 5 х 5 см. Лук и зелень очищают и моют. Затем толстыми кольцами нарезают лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя соль, перец и мелко нарезанную зелень. Свежая рыба маринуется в течение 2–3 ч.

Если же для приготовления барбекю используется мороженая рыба, то мариновать следует несколько меньше.

В блюдо не стоит добавлять уксус, поскольку он размягчит рыбу.

Промаринованные кусочки рыбы раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая гранатовым соком.

К столу рыбу подают, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами репчатым луком. Сбрызгивают рыбу гранатовым соком.

Карп на решетке с орехами и изюмом

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль очищеный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5–6 мин и затем протирают через сито. Миндаль и изюм обжаривают в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Барбекю из лосося

Ингредиенты

Филе лосося – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло

растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе лосося промывают, разрезают на порционные куски и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2–3 ч.

Промаринованные куски лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки.

К столу рыбу подают, украсив вымытыми веточками петрушки и вымытым, нарезанным кружочками лимоном.

Рыба в маринаде

Ингредиенты

Рыба – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., сахар – 30 г, уксус – 60 мл, масло растительное – 75 мл, зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку, лавровый лист – 2 шт., гвоздика и корица по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами. Морковь и петрушку моют, натирают на крупной терке. Морковь варят, добавляют лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус и кипятят 15–20 мин.

Рыбу чистят, потрошат, моют, заливают маринадом и ставят на 30–40 мин. в холодильник. Решетку смазывают растительным маслом, выкладывают на нее куски рыбы и жарят над углями. Готовую рыбу посыпают вымытой, мелко нарезанной петрушкой и сельдереем.

«Сосновые шишки» из рыбы

Ингредиенты

Рыба морская – 1000 г, растительное масло – 150 мл, яйца – 3 шт., чеснок – 4 зубчика, мука – 60 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу промывают, делают глубокий надрез, разрезают вдоль позвоночника, удаляют кости и делают в мякоти несколько надрезов.

Рыбное филе солят, перчат, посыпают очищенным, вымытым, рубленым чесноком, мукой, смазывают взбитыми яйцами и

сворачивают спиралью так, чтобы по форме было похоже на шишку. «Шишки» из рыбного филе заворачивают в фольгу и зажаривают на углях.

Барбекю из камбалы

Ингредиенты

Камбала – 1000 г, яблоки – 3 шт., помидоры – 3 шт., сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 80 мл, шафран или корица – 10 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают и удаляют кости. Филе нарезают кусочками шириной 5 см, поливают лимонным соком, солят и натирают пряностями. Яблоки моют, разрезают на две части и удаляют сердцевину. Помидоры моют, нарезают на кусочки толщиной 2 см. Раскладывают филе камбалы и яблоки с помидорами на решетке, поливают растительным маслом и запекают над углями до готовности.

Барбекю из угря

Ингредиенты

Угорь – 500 г, майонез – 100 г, каперсы – 50 г, масло растительное – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Каждый кусок смазывают растительным маслом, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Жарят на противне над раскаленными углями до готовности.

В майонез добавляют измельченные каперсы и вымытую, мелко нарезанную петрушку, хорошо перемешивают.

Готового угря укладывают на блюдо и подают к столу с соусом из майонеза.

Кебаб из мелкой рыбы

Ингредиенты

Рыба мелкая – 500 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 150 мл, лук репчатый – 70 г, перец стручковый сладкий – 70 г,

соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мелкую рыбу (хамса, барабулька) чистят, промывают и солят. Репчатый лук очищают, моют, мелко нарезают и слегка поджаривают на растительном масле, после чего добавляют мелко нарезанный стручковый перец, измельченные помидоры, с которых предварительно снимают кожицу, и продолжают обжаривание.

После того как сок помидоров полностью испарится, в поджарку кладут кусочки рыбы, солят и перчат. Готовят 5–7 мин на среднем огне.

Затем на дно небольшой неглубокой кастрюли кладут плотную бумагу так, чтобы ее края были несколько выше краев емкости. Выкладывают в нее смесь поджаренных овощей и рыбы, поливают растительным маслом, заворачивают края бумаги в виде конверта, прикрывают кастрюлю крышкой и ставят на раскаленные угли. Запекают 15–20 мин.

Рыба речная, жареная, фаршированная луком и яйцом

Ингредиенты

Рыба речная – 1000 г, лук репчатый – 2 шт., яйца – 6 шт., сухари молотые – 50 г, масло растительное – 60 мл, сметана – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, удаляют голову и плавники, хорошо промывают и солят. Лук очищают, моют, нарезают кружочками, обжаривают в масле до золотистого цвета и смешивают с 4 сваренными вкрутую, мелко нарезанными яйцами.

Заполняют брюшко рыбы полученным фаршем, смазывают рыбу 2 взбитыми яйцами и обваливают в молотых сухарях.

Обжаривают с обеих сторон на смазанной маслом решетке над углями до образования золотистой корочки.

Снимают рыбу с огня, поливают ее сметаной и посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки. На гарнир можно подать печеный или отварной картофель и салат из свежих овощей.

Рыба жареная, фаршированная гречневой кашей

Ингредиенты

Рыба средней величины – 1000 г, чеснок – 1 головка, крупа

гречневая – 200 г, порошок карри – 5 г, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 0,5 пучка, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат и промывают. Чеснок очищают, моют и мелко нарезают. Варят гречневую кашу.

Рыбу солят, фаршируют гречневой кашей и половиной чеснока, натирают оставшимся чесноком и пряностями, поливают маслом, заворачивают в фольгу и жарят на углях. Готовую рыбу украшают вымытыми веточками зелени.

Рыба с красным болгарским перцем

Ингредиенты

Рыба – 1000 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 70 мл, сок лимонный – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют кости. Подготовленное таким образом филе солят, перчат, поливают лимонным соком и маслом, смешивают с мелко нарезанными вареными яйцами, заворачивают в фольгу и жарят на углях.

Караси фаршированные

Ингредиенты

Караси – 6 шт., колбаса вареная – 150 г, масло сливочное – 80 г, огурцы свежие – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., имбирь – 5 г, листья салата – 1 пучок, помидоры – 3 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют голову и плавники.

Колбасу и очищенный и вымытый репчатый лук мелко нарезают, добавляют имбирь, перемешивают и начиняют этим фаршем рыбу.

Решетку смазывают сливочным маслом, выкладывают на нее рыбу и обжаривают ее на углях до золотистого цвета.

На тарелке раскладывают вымытые листья салата, на них перекладывают куски рыбы и украшают все блюдо ломтиками вымытых огурцов и помидоров.

Рыба, запеченная на костре

Ингредиенты

Рыба – 1000–1500 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают в лист лопуха (фольгу, оберточную бумагу) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного барбекю). Обычно приготовление такого барбекю из рыбы не занимает более 5-10 мин.

Карп морской с луком

Ингредиенты

Рыба – 650 г, лук репчатый – 2 шт., мука – 60 г, имбирь – 5 г, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Куски рыбы и кольца лука запекают на решетке. Украшают рыбу кольцами печеного лука и веточками вымытой кинзы.

Барбекю из камбалы с овощами

Ингредиенты

Камбала – 700 г, мука – 100 г, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 4 шт., масло растительное – 70 мл, помидоры – 5 шт., чеснок – 4 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и перец моют, очищают, нарезают кольцами и обжаривают на решетке, смазанной подсолнечным маслом. Помидоры моют, нарезают кружочками, солят, обваливают в муке и тоже слегка обжаривают.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, обваливают в муке, затем обжаривают на решетке.

Готовую рыбу подают к столу с овощами.

Зубатка, жаренная на решетке

Ингредиенты

Зубатка – 600 г, кефир – 125 мл, мука – 70 г, имбирь – 5 г, кориандр – 5 г, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат и промывают. Опускают подготовленную рыбу в кефир на 6–7 мин, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на решетке над углями. Подают к столу с вымытыми веточками зелени.

На гарнир к зубатке можно подать отварной картофель или печеные помидоры.

Сом под соусом из базилика

Ингредиенты

Сом – 1000 г, сок лимонный (уксус 3 %-ный) – 60 мл, помидоры – 6 шт., масло растительное – 100 мл, зеленый лук – 1 пучок, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые куски сома выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают лимонным соком или уксусом, накрывают и оставляют на 30 мин. В это время готовят овощной гарнир. Помидоры моют, снимают кожицу, нарезают их кубиками и выкладывают в миску. Добавляют вымытый зеленый лук, солят, перчат. Тщательно смешивают вымытый и мелко нарезанный базилик и растительное масло до образования пюре. Рыбу жарят на решетке над углями до золотистой корочки по 4–5 мин с каждой стороны, время от времени поливая ее маринадом.

Перекладывают куски рыбы на большую тарелку, украшают кусочками помидоров и поливают соусом.

Рыба в сметане с гарниром из картофеля

Ингредиенты

Рыба – 600 г, картофель – 8 шт., сметана – 250 г, порошок карри – 10 г, кориандр – 5 г, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку, огурцы – 2 шт., редис – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками, солят, натирают пряностями, смешивают со сметаной, вымытой и мелко нарезанной зеленью и ставят на 30 мин в

холодильник. Картофель очищают, моют, разрезают на 4 части, солят и натирают карри. Запекают картофель с рыбой на решетке над углями. Подают к столу, посыпав зеленью и украсив ломтиками вымытых огурцов и редиса.

Барбекю из морской и речной рыбы

Ингредиенты

Рыба речная – 500 г, рыба морская – 500 г, масло растительное – 120 мл, баклажаны – 3 шт., помидоры – 3 шт., картофель – 5 шт., зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Баклажаны и помидоры моют и нарезают кружочками. Картофель очищают, моют и разрезают на половинки. Баклажаны, помидоры, картофель и рыбу раскладывают на решетке и жарят на углях. Перед подачей к столу украшают блюдо вымытыми веточками укропа и петрушки.

Карп маринованный

Ингредиенты

Карп – 400 г, лук репчатый – 2 шт., сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 80 мл, сухари молотые – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Петрушку моют, мелко рубят. Из лимонного сока, масла, петрушки, лука и пряностей готовят маринад, заливают им рыбу и ставят ее на 30 мин в холодное место. Обваливают рыбу в сухарях и запекают на решетке над углями.

Рыба с огурцами

Ингредиенты

Рыба – 300 г, огурцы – 2 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, укроп – 1 пучок, имбирь – 5 г, шафран – 5 г, мускатный орех – 20 г, мука – 50 г, соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Огурцы моют, очищают, разрезают пополам и удаляют семена. Рыбу и огурцы раскладывают на решетке и жарят на углях. Перед подачей к столу украшают веточками вымытой зелени.

Минтай с баклажанами

Ингредиенты

Минтай – 800 г, баклажаны – 4 шт., масло растительное – 150 мл, мука – 75 г, томатная паста – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа, кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, огурец большой – 1 шт., помидоры – 3 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают небольшими кусками, солят, перчат, поливают растительным маслом. В конце жаренья добавляют томатную пасту.

Баклажаны моют, нарезают кружками, солят, посыпают очищенным, вымытым и мелко нарезанным чесноком и обваливают в муке. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и баклажанов и обжаривают над углями. Перекладывают рыбу и баклажаны на тарелку, посыпают вымытой и измельченной зеленью и украшают ломтиками вымытых огурца и помидоров.

Минтай фаршированный

Ингредиенты

Минтай – 1000 г, помидоры – 3 шт., шпик – 150 г, масло растительное – 100 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, солят и натирают перцем. Помидоры моют, мелко нарезают и смешивают со шпиком, нарезанным кубиками.

Рыбу фаршируют полученной смесью, поливают маслом, раскладывают на решетке и жарят на углях.

Минтай под кокосовым соусом

Ингредиенты

Минтай – 1000 г, масло растительное – 75 мл, перец болгарский – 2 шт., стружка кокосовая – 50 г, тмин – 30 г, чеснок – 2 зубчика, сок лимонный – 50 мл, зелень кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кокосовую стружку заливают 400 мл горячей воды, хорошо перемешивают и проваривают. Перец моют, очищают и нарезают кольцами. Чеснок очищают, моют и измельчают, солят, добавляют лимонный сок, пряности, кокосовое молочко, вымытую и нарезанную зелень кинзы и петрушки и взбивают все до получения однородной массы.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, солят, перчат, сбрызгивают маслом и жарят на решетке над углями по 4–5 мин с каждой стороны. Готовую рыбу украшают веточками вымытой зелени. Блюдо подают вместе с подогретым кокосовым соусом.

Рыба жареная под соусом

Ингредиенты

Рыба – 1000 г, мука – 50 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 3 шт., редька – 2 шт., перец болгарский – 3 шт., паста томатная – 50 мг, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, поливают растительным маслом, обваливают в муке и жарят на решетке над углями. Лук и перец очищают, моют.

Редьку очищают, моют, мелко нарезают или натирают на терке и тушат вместе с нарезанным колечками репчатым луком, сладким перцем, нарезанным соломкой и томатной пастой.

Перед подачей к столу готовую рыбу украшают ломтиками вымытых помидоров, заливают томатным соусом и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Форель жареная

Ингредиенты

Форель – 600 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 40 г, вино красное – 125 мл, лавровый лист – 1 шт., перец душистый –

5–7 шт., соус томатный – 120 г, черный соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, отрезают голову и плавники, солят и перчат.

Томатный соус, вино, очищенный и мелко нарезанный лук, пряности смешивают и заливают этим маринадом рыбу на 30 мин. Рыбу жарят на решетке, смазанной маслом, над углями. Маринад разогревают и поливают им куски рыбы перед подачей к столу.

Вместо форели можно использовать любую морскую рыбу.

Нельма жареная

Ингредиенты

Рыба – 800 г, масло растительное – 80 мл, масло сливочное – 40 г, лимон – 1 шт., перец душистый – 10 шт., лист лавровый – 1 шт., помидоры – 4 шт., редис – 6 шт., зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками и выкладывают в эмалированную кастрюлю. Солят, добавляют пряности, сок или дольки лимона, растительное масло, вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, аккуратно перемешивают, закрывают крышкой и ставят на 30–40 мин в холодильник.

Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и запекают на углях. Готовую рыбу перекладывают готовую рыбу на блюдо, украшают вымытой зеленью укропа и петрушки, ломтиками вымытых помидоров, редиса и подают к столу.

Сазан по-крестьянски

Ингредиенты

Сазан – 600 г, лук репчатый – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, масло растительное – 35 мл, масло сливочное – 40 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, снимают кожу, промывают, разделывают на филе и нарезают порционными кусками. После этого сазана солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук и вымытый и измельченный укроп, все перемешивают. Емкость с

рыбой ставят в холодное место на 1 ч. Затем раскладывают куски рыбы на противне и жарят на растительном масле до готовности.

К столу рыбу подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив вымытой зеленью укропа и ломтиками вымытого лимона.

Судак для гурманов

Ингредиенты

Крупный судак – 1 шт., белое вино – 250 мл, кардамон – 5 г, имбирь – 5 г, масло сливочное – 70 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, делают поперечные надрезы, солят, натирают пряностями, заливают белым вином и ставят на 30 мин в холодильник.

Рыбу выкладывают на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарят над углями. Перед подачей к столу украшают рыбу вымытой зеленью укропа и петрушки.

На гарнир можно подать печеные помидоры.

Рыба в сухарях

Ингредиенты

Рыба – 1000 г, масло растительное – 60 мл, сухари молотые – 100 г, имбирь – 10 г, орех мускатный – 20 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, нарезают кусками. Каждый кусок солят, натирают пряностями, смазывают маслом и обваливают в сухарях.

Рыбу жарят на решетке над углями. На гарнир можно подать печеный картофель.

Барбекю из трески

Ингредиенты

Треска – 600 г, перец болгарский – 300 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 150 мл, соус томатный – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют кости и солят. Белое вино смешивают с лимонным соком, томатным соусом и кунжутным маслом. Предварительно нарезанную небольшими кусочками треску заливают маринадом и выдерживают в нем в течение 1 ч.

Маринованную рыбу раскладывают на противне вперемежку с очищенными, вымытыми и нарезанными кружочками перцем и репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают, украсив дольками вымытого лимона и измельченной зеленью укропа.

Барбекю из хека

Ингредиенты

Хек – 600 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 300 г, сок яблочный – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе хека нарезают порционными кусочками, укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают яблочным соком и ставят в холодильник на 2 ч.

Овощи очищают, моют и нарезают. Затем кусочки хека вынимают из маринада, раскладывают на противне вперемежку с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически рыбу переворачивают и сбрызгивают барбекю маринадом.

К столу рыбу подают, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки с дольками свежих помидоров.

Барбекю по-дальневосточному

Ингредиенты

Филе любой морской рыбы – 800 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, оливки – 50 г, масло оливковое – 50 мл, сок лимонный – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе промывают, нарезают порционными кусочками и складывают в эмалированную емкость. Отдельно смешивают

сухое белое вино, лимонный сок, масло, очищенные и вымытые, измельченные репчатый лук и чеснок, а также соль и перец. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2 ч.

Затем кусочки рыбы раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовое барбекю выкладывают на блюдо, украшают оливками и подают к столу.

Салака жареная

Ингредиенты

Салака – 600–700 г, масло растительное – 60 мл, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над углями до готовности.

Рыбу подают к столу, украсив вымытой и мелко нарезанной зеленью.

Горбуша в маринаде

Ингредиенты

Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 200 г, сок виноградный – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Горбушу чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30–40 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, виноградный сок, измельченный лавровый лист, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 1–1,5 ч.

Затем кусочки рыбы раскладывают на противне вперемежку с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовую рыбу посыпают вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Рыба жареная с базиликом

Ингредиенты

Рыба (желательно сом) – 1000 г, сметана – 50 г, уксус винный – 60 мл, помидоры – 6 шт., масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, потрошат, промывают, разрезают на куски, перекладывают в кастрюлю, заливают сметаной, смешанной с уксусом, накрывают крышкой и оставляют на 30 мин.

Готовят овощной гарнир. Для этого помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают их кубиками. Добавляют вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, солят, перчат. Базилик моют, мелко рубят и тщательно перемешивают с растительным маслом.

Рыбу готовят на решетке до золотистой корочки, время от времени поливая ее маринадом.

Помидоры разделяют на 4 части, на каждую полагается по кусочку рыбы.

В завершение блюдо поливают базиликовым соусом.

Карп в белом вине

Ингредиенты

Карп – 1000 г, вино белое – 200 мл, сок лимонный – 70 мл, орех мускатный – 25 г, вода – 120 мл, масло сливочное – 75 г, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Карпа чистят, потрошат, промывают и нарезают порционными кусками. Готовят маринад из вина, воды, вымытой и мелко нарезанной зелени и лимонного сока.

Куски рыбы солят, натирают пряностями, заливают маринадом и ставят на 40 мин в холодное место. Решетку смазывают маслом, выкладывают на нее куски рыбы и над углями до готовности. На гарнир можно подать печеные помидоры.

Сом с маринованным луком

Ингредиенты

Филе сома – 500 г, лук репчатый – 150 г, огурцы – 2 шт., уксус 3 %-ный – 30 мл, вино белое сухое – 20 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают и нарезают порционными кусочками, посыпают солью и перцем и раскладывают на решетке. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами и сбрызгивают смесью из вина и уксуса, хорошо перемешивают. Рыбу маринуют в течение 20–30 мин.

Готовую рыбу кладут на блюдо, украшают вымытыми огурцами, нарезанными кружочками, ломтиками вымытого лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

Барбекю из судака со шпиком

Ингредиенты

Судак – 600 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус 3 %-ный – 30 мл, соус соевый – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, разделывают на филе с кожей, удаляют кости, нарезают кусочками весом по 40–50 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси уксуса, растительного масла, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1 ч.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, очищенный и вымытый лук – кольцами. Раскладывают на противне вперемежку кусочки судака, сала, кольца лука и жарят барбекю на растительном масле в течение 20 мин. После этого ставят противень в духовой шкаф и доводят рыбу до полной готовности.

К столу барбекю подают с соевым соусом, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Барбекю из китового мяса

Ингредиенты

Мясо китовое – 1500 г, сало – 400 г, помидоры – 350 г, лук репчатый – 200 г, лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Китовое мясо нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, зелень базилика и лимонный сок. Все тщательно перемешивают.

После этого емкость накрывают крышкой и ставят в холодное место на 3–4 ч. Кусочки маринованного китового мяса вперемежку с салом, нарезанным кусочками, раскладывают на решетке. Жарят, периодически переворачивая, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось.

К столу блюдо подают с вымытыми и нарезанными помидорами, зеленым луком, веточками базилика.

Барбекю из осьминога

Ингредиенты

Осьминог – 500 г, вино белое сухое – 100 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 10 г, чеснок – 3 зубчика, лук зеленый – 0,5 пучка, перец черный по вкусу.

Способ приготовления

Разделанного заранее осьминога ошпаривают, на несколько секунд погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем разрезают осьминога на кусочки длиной 6–7 см, шириной 2 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с вымытым и измельченным зеленым луком, очищенным, вымытым и растолченным чесноком, добавляют сухое вино, сахар, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 30 мин.

Кусочки осьминога раскладывают на противне и жарят над раскаленными углями до готовности.

Барбекю из крабов

Ингредиенты

Мясо крабов – 300 г, сок лимонный – 30 мл, масло сливочное – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареное мясо нарезают небольшими кусочками. В противне разогревают сливочное масло, выкладывают подготовленных крабов и слегка обжаривают.

Крабов поливают лимонным соком, солят и жарят до готовности.

Вместо крабов можно использовать вареных раков или моллюсков рапанов.

Барбекю из фаршированных кальмаров

Ингредиенты

Свежие или мороженые кальмары – 600 г, рис – 60 г, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 50 г, мука – 70 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Если кальмары мороженые, их заливают теплой водой и выдерживают 30 мин. Затем очищают от верхней пленки, промывают в холодной воде, потрошат и снова тщательно промывают.

Кальмары солят, обваливают в муке и обжаривают на противне в разогретом масле.

Лук очищают и моют. Рис варят до полуготовности, добавляют в него обжаренный в масле нашинкованный репчатый лук, солят, перчат, фаршируют им кальмары и доводят до готовности в разогретой духовке.

Подают кальмары к столу с вымытым и мелко нашинкованным зеленым луком.

Кальмары в маринаде

Ингредиенты

Кальмары – 600 г, перец болгарский – 2 шт., помидоры – 2 шт., уксус винный – 60 мл, масло растительное – 40 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень и овощи моют.

Мелко нарезанную зелень петрушки и укропа смешивают с измельченными помидорами, уксусом, маслом и солью. Добавляют нашинкованный перец. Кальмары очищают, промывают, нарезают вдоль на полоски шириной 6–7 см и маринуют на 45 мин.

Куски кальмаров раскладывают на решетке и жарят на углях 3–4 мин, постоянно переворачивая. Зеленый лук недолго пекут на решетке. Нагревают соус, в котором мариновались кальмары. Подают к столу вместе с соусом и печеным зеленым луком.

Барбекю «Морское ассорти»

Ингредиенты

Кальмары – 300 г, мясо крабов – 200 г, сок лимонный – 30 мл, соус томатный – 50 мл, масло сливочное – 60 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары очищают, промывают, нарезают небольшими кусочками. Вареное мясо крабов нарезают небольшими кусочками.

В противне разогревают сливочное масло, выкладывают подготовленные кальмары и крабы, слегка обжаривают. После этого поливают лимонным соком и томатным соусом, солят и жаррят до готовности. К кальмарам и крабам можно добавить очищенные креветки или рапанов.

Барбекю из мидий

Ингредиенты

Мидии – 40 шт., хлеб белый – 7 ломтиков.

Способ приготовления

Свежих моллюсков выкладывают на раскаленный противень, закрепленный над тлеющими углями. После того как мидии раскроются от высокой температуры, оставляют их жариться на противне еще 10 мин.

Готовых мидий извлекают из раковин и подают вместе с хлебом.

Острая закуска из мидий

Ингредиенты

Мидии – 25 шт., майонез – 80 г, горчица – 30 г, перец болгарский маринованный – 2 шт., зелень петрушку – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мидии прокаливают на противне над углями. Затем извлекают готовых остывших моллюсков из раковин, солят, перчат, заливают смесью из майонеза и горчицы и выкладывают в глубокую кастрюлю. Перед подачей к столу украшают мидии тонкими полосками маринованного перца и вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Мидии, запеченные с пряностями

Ингредиенты

Мидии (мясо) – 500 г, масло сливочное – 100 г, чеснок – 1 зубчик, гвоздика – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по

вкусу.

Способ приготовления

Промытые в холодной воде мидии опускают на 30 мин в подсоленную воду, после чего вскрывают раковины и отделяют моллюсков (можно удалить лишь верхнюю створку). Зелень петрушки моют, шинкуют. Гвоздику измельчают. Очищенный и вымытый чеснок растирают с солью. Подготовленные продукты перемешивают, посыпают этой смесью мидии, уложенные на противне, добавляют масло и запекают над углями.

Пьяные устрицы

Ингредиенты

Свежие устрицы – 16 шт., масло сливочное – 100 г, миндаль молотый —30 г, чеснок – 1 зубчик, зелень петрушки – 1 пучок, сок лимонный – 50 мл, коньяк – 50 мл, листочки миндальные – 2–3 шт., перец по вкусу.

Способ приготовления

Устрицы вскрывают следующим способом: раковину заворачивают в полотенце и выкладывают на рабочую поверхность выпуклой стороной вниз. В щель между половинками раковины просовывают нож и осторожно разъединяют половинки. Масло взбивают, смешивают с молотым миндалем, очищенным, вымытым и измельченным чесноком, вымытой и измельченной петрушкой, лимонным соком, коньяком и перцем. Приготовленную смесь аккуратно выкладывают на половинки раковин, сверху посыпают миндальными листочками и обжаривают на гриле до золотисто-коричневого цвета.

Устрицы по-калифорнийски

Ингредиенты

Устрицы – 50 шт., сыр натертый – 80 г, масло сливочное – 40 г, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно промытые в холодной воде раковины устриц вскрывают и осторожно снимают верхнюю створку. Подготовленные таким образом устрицы посыпают солью, тертым сыром и сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Выкладывают их на противень (раковиной на дно) и запекают до тех пор, пока весь сыр полностью не расплавится.

Готовые устрицы перекладывают на блюдо и украшают

вымытыми веточками петрушки и сельдерея.

Мидии или устрицы в панировке

Ингредиенты

Устрицы или мидии (мясо) – 500 г, молоко – 125 мл, яйца – 2 шт., мука – 50 г, сухари молотые – 50 г, масло сливочное – 70 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно очищают раковины мидий или устриц, промывают их в холодной воде, осторожно открывают и извлекают моллюсков. В холодное молоко разбивают яйца, добавляют соль и перемешивают. Опускают подготовленные устрицы или мидии в этот раствор, обваливают их в смеси из муки и молотых сухарей, перчат и обжаривают на противне в сильно разогретом масле. К приготовленным подобным способом устрицам или мидиям отдельно подают томатный соус.

Барбекю из помидоров с креветками

Ингредиенты

Креветки – 400 г, помидоры – 8 шт., рис – 80 г, яйцо – 1 шт., сухари молотые – 40 г, масло сливочное – 50 г, сыр тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Живых креветок отваривают в кипящей подсоленной воде без добавления специй и приправ, мороженных – с лавровым листом, перцем горошком и солью. Когда креветки будут готовы, очищают их от панциря и нарезают мелкими кусочками. Рис варят в подсоленной воде до готовности, затем откидывают на сито.

Готовый рис перемешивают ее с подготовленными креветками, молотыми сухарями, сырым яйцом, солью и перцем. Помидоры моют и на месте удаленной плодоножки вырезают часть мякоти с семенами. Затем фаршируют их подготовленной начинкой, сверху поливают растопленным сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают на решетке.

ЧАСТЬ IV
ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ И САНДВИЧИ

Известно даже детям, что бутерброды и сандвичи – самая «походная» пища. Совсем немного времени – и получается сытное и вкусное блюдо. Когда от свежего лесного воздуха аппетит становится волчьим, что может быть лучше поджаренного на костре хлеба с подрумяненной ветчиной?

Гренки сладкие и соленые

Ингредиенты

Батон – 6 ломтиков, яйца – 2–3 шт., молоко – 125 мл, масло сливочное – 80 г, соль или сахар по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с молоком и добавляют соль или сахар, в зависимости от того, какие гренки (сладкие или соленые) хотят получить. В полученную смесь обмакивают ломтики хлеба, выкладывают их на разогретую сковороду со сливочным маслом и поджаривают до румяной корочки.

Гренки луковые

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., сыр тертый – 40 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 50 г.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Лук очищают, моют, мелко шинкуют и поджаривают на сливочном масле до светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выкладывают лук и посыпают тертым сыром.

Гренки с помидорами и чесноком

Ингредиенты

Батон – 1 шт., помидоры мелкие – 10 шт., чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 120 мл, базилик – 1 пучок.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают ломтиками толщиной 1–2 см и обжаривают в масле. Батон нарезают тонкими ломтиками. Чеснок очищают, моют, растирают с маслом, полученную смесь намазывают на ломтики батона с обеих сторон, сверху выкладывают помидоры, еще раз смазывают маслом и запекают на решетке в течение 3–5 минут. Готовые гренки сверху посыпают вымытым и измельченным базиликом.

Уэльские гренки с пивом

Ингредиенты

Батон – 6 толстых ломтиков, сыр тертый – 30 г, масло сливочное или маргарина – 40 г, пиво – 100 мл, желтки яичные – 2 шт., горчица – 30 г, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики батона обжаривают с обеих сторон. Масло растапливают на слабом огне и, постоянно помешивая, добавляют сыр и пиво. Немного погодя приправляют перцем и горчицей. Желтки взбивают, вливают в сковороду с сыром и пивом и держат какое-то время на огне, не доводя до кипения. Полученную массу намазывают на гренки и запекают на решетке.

Гренки с сыром и помидорами

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, помидоры – 4 шт., сыр тертый – 40 г, чеснок – 2 зубчика.

Способ приготовления

Ломтики хлеба с обеих сторон натирают очищенным, вымытым и разрезанным чесноком, смазывают маслом, обжаривают с одной стороны, выкладывают на эту сторону кружочки помидоров и посыпают тертым сыром.

Гренки голландские

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, яблоки – 2 шт., сыр – 30 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба выкладывают дольки вымытых яблок, закрывают их сверху ломтиками сыра и запекают в духовке.

Гренки с кетчупом

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 70 мл, кетчуп – 50 мл, сыр тертый – 50 г.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в растительном масле. Затем намазывают на обжаренную сторону кетчуп, посыпают тертым сыром и выкладывают опять на противень. Жарят до тех пор, пока не расплавится сыр.

Гренки с вином

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 200 г, вино красное – 150 мл, пудра сахарная – 30 г, белки яичные – 2 шт., масло растительное – 50 мл, корица или ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В красном вине растворяют сахарную пудру и добавляют корицу или ванилин. С хлеба снимают корку, нарезают его тонкими ломтиками и обмакивают каждый в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые белки. Обжаривают в масле.

Гренки с чесноком

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, чеснок – 2 зубчика, сыр – 4 ломтика.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в разогретом масле, выкладывают на эту сторону ломтик сыра и дают ему расплавиться. Горячие бутерброды посыпают очищенным, вымытым и измельченным чесноком.

Гренки в яйце

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа – несколько веточек, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезают тонкими ломтиками, обжаривают с одной стороны в сливочном масле и переворачивают. Яйца взбивают с солью и заливают ими хлеб.

Перед подачей посыпают вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Гренки с колбасой

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 40 мл, колбаса вареная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., зелень – 4 веточки.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с обеих сторон в масле. Репчатый лук очищают, моют, мелко нарезают, колбасу нарезают соломкой и все обжаривают. Хлеб выкладывают на тарелку, сверху раскладывают смесь из лука и колбасы и украшают вымытой зеленью.

Гренки с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб – 200 г, масло растительное – 125 мл, яйца – 5 шт., ветчина – 150 г, помидоры – 3 шт., шампиньоны консервированные – 5–6 шт., перец горький стручковый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Хлеб нарезают ломтиками, обжаривают с двух сторон в растительном масле. Затем на готовые гренки выкладывают тонкие ломтики ветчины, яичницу-глазунью, кружки вымытых помидоров, шампиньонов, перца и украшают вымытой зеленью петрушки.

Гренки с яблоками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 200 г, яйца – 3 шт., повидло яблочное – 50 г, пудра сахарная – 35 г, корица молотая – 35 г, яблоки – 4 шт., масло растительное – 100 мл.

Способ приготовления

Хлеб нарезают тонкими ломтиками, на половину намазывают повидло, а остальными накрывают полученные бутерброды.

Яблоки моют, очищают, мелко нарезают и смешивают со взбитыми яйцами. Выкладывают эту смесь сверху на бутербродики и все вместе обжаривают в масле. Готовые гренки посыпают сахарной пудрой и корицей.

Гренки с печенью

Ингредиенты

Хлеб – 10 ломтиков, лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, масло растительное – 100 мл, салат листовой – 1 пучок, сельдерей – 0,5 пучка, масло сливочное – 70 г, печень куриная – 300 г, бульон куриный – 125 мл, маслины – 6 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень тщательно промывают и мелко рубят. Репчатый лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Лук и зелень пассеруют в смеси растительного и сливочного масла. Добавляют промытую и мелко нарезанную печень, все обжаривают. После этого вливают бульон и тушат еще 10 мин.

Приправляют полученную массу солью и перцем и растирают в пюре.

Ломтики хлеба обжаривают до получения румяной корочки, выкладывают на них немного пюре, сверху украшают маслинами и листьями салата.

Гренки со шпротами

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, шпроты – 8 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 70 мл.

Способ приготовления

На обжаренные с двух сторон в растительном масле ломтики хлеба укладывают шпроты, посыпают сваренными вкрутую и измельченными яйцами и украшают кольцами очищенного и вымытого репчатого лука.

Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., сыр – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, масло растительное – 60 мл, базилик – 0,5

пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало, предварительно очищенные и вымытые лук и чеснок измельчают и обжаривают в масле. Вымытые помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат. Сыр нарезают ломтиками толщиной 1 см. Противень выстилают фольгой, близко друг к другу выкладывают нижние части помидоров, на них помещают нарезанные лук, сало, сыр и вымытый и измельченный базилик, выкладывают средний слой, затем снова начинку, все накрывают верхней частью помидоров.

Запекают на решетке 15 мин.

Бутерброды «Бенедикт»

Ингредиенты

Яйца – 2 шт., желтки яичные – 2 шт., сливки – 50 мл, сыр тертый – 70 г, хлеб поджаренный – 4 ломтика, масло сливочное – 30 г, помидор – 1 шт., вино десертное – 45 мл, шпик – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливки, желтки, сыр, вино смешивают на паровой бане и варят, постоянно помешивая. Загустевшую смесь приправляют перцем и солью.

Из яиц готовят 4 глазуньи. Обжаривают 4 ломтика шпика и вымытый и нарезанный дольками помидор. На ломтики хлеба намазывают тонкий слой сливочного масла, на каждый выкладывают по ломтику шпика, помидора и глазунью. Поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, яйца сырые – 6–8 шт., зеленый салат – 1 пучок, сосиски или ломтики колбасы – 3–4 шт., масло сливочное – 80 г.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в сливочном масле. На один конец каждого кусочка выкладывают лист салата так, чтобы он слегка свешивался. Жарят на сливочном масле яичницу-глазунью.

Сосиски разрезают вдоль пополам, каждую половинку

разрезают еще раз поперек и обжаривают. На лист салата выкладывают 2 кусочка сосиски, на другой конец бутерброда – яичницу-глазунью.

Бутерброды под пленкой

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, колбаса вареная – 4 кружочка, сыр – 4 ломтика, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают кружок колбасы, ломтик сыра. Приготовленные бутерброды запекают на решетке, пока не расплавится сыр. Украшают вымытой зеленью петрушки.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса вареная – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 60 г, зелень смешанная – 1 пучок.

Способ приготовления

Сыр натирают на мелкой терке, нарезают колбасу, сваренные вкрутую яйца, добавляют майонез, вымытую и измельченную зелень и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и запекают на решетке до появления румяной корочки.

Испанские бутерброды

Ингредиенты

Хлеб белый – 200 г, масло сливочное – 50 г, сардины в масле – 2 шт., сок лимонный – 50 мл, уксус 3 %-й – 50 мл, масло растительное – 70 мл, болгарский перец маринованный – 3 шт., маслины – 3–4 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, горчица – 40 г.

Способ приготовления

Хлеб нарезают толстыми ломтиками. Зелень и овощи моют. Смешивают лимонный сок, уксус, растительное масло, вымытую и измельченную зелень петрушки, горчицу, очищенный, вымытый и нарезанный лук, нарезанные перец и маслины и кипятят. Ломтики хлеба обжаривают в сливочном масле, заливают

приготовленным соусом каждый ломтик, кладут по кусочку сардины и поливают оставшимся соусом.

Бутерброды с творогом

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., творог соленый – 250 г, масло растительное – 70 мл, масло сливочное – 70 г, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 70 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Батон разрезают на небольшие квадратики и обжаривают в растительном масле. Зелень и помидоры моют. Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. Намазывают на хлеб подготовленную массу, кладут помидоры, нарезанные кружочками, нарезанные кусочками ветчину и огурцы, украшают все зеленью.

Сандвичи с сыром и творогом

Ингредиенты

Сыр тертый – 80 г, яблоко – 1 шт., болгарский перец – 2 шт., ветчина вареная – 2 ломтика, творог – 100 г, зелень сушеная – 30 г, булочки – 4 шт., перец молотый красный по вкусу.

Способ приготовления

Сыр, вымытые и нарезанные кубиками перец, яблоко и ветчину смешивают, добавляют творог, приправляют красным молотым перцем, сушеными травами и перемешивают. Булочки надрезают с одного конца, удаляют острым ножом мякоть и наполняют подготовленной смесью. Сверху посыпают остатками сыра и запекают на решетке в течение 5—10 мин.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты

Булочки – 5 шт., рыба консервированная в масле – 125 г, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 50 г, чеснок – 1–2 зубчика, лук репчатый– 1 шт., майонез – 50 г, лук зеленый и петрушка – по 3–4 веточки.

Способ приготовления

Рыбу разминают вилкой, смешивают с мелко нарезанными яйцами, частью сыра, очищенными, вымытыми, измельченными чесноком и репчатым луком. Все заправляют майонезом, перемешивают, кладут на ломтики булочек, посыпают оставшимся сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают веточками вымытой зелени.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 70 мл, фарш из соленой рыбы (лучше всего из лосося или горбуши) – 100 г, майонез – 150 г, чеснок – 2–3 зубчика, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Чеснок очищают, моют, измельчают, натирают им остывшие ломтики хлеба с одной стороны, сверху на них намазывают сливочное масло, кладут слой рыбного фарша, поливают майонезом.

Украшают вымытыми веточками петрушки.

Сандвичи португальские

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., болгарский перец – 4 шт., лимон – 1 шт., кетчуп томатный – 50 г, сыр – 4 ломтика, масло растительное – 50 мл, сахар – 20 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и перец очищают, моют, нарезают колечками и тушат с растительным маслом, влив небольшое количество воды, пока они не станут мягкими. Лимон моют, выжимают из него сок.

Готовят маринад из лимонного сока, кетчупа, сахара, соли, перца и оставляют в нем на ночь подготовленные лук и перец.

Ломтики хлеба обжаривают, перед подачей к столу кладут на 2 из них маринованные лук и перец, сверху – по ломтику твердого сыра и оставшийся хлеб.

Готовые сандвичи помещают на раскаленную решетку и запекают.

Сандвичи со шницелем из индейки

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, шницель из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр острый – 350 г, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шницели моют, слегка обсушивают салфеткой, разрезают вдоль на 4 ломтика и выкладывают на тонко нарезанные ломтики хлеба. Помидоры и зелень моют. На мясо кладут нарезанные кружочками помидоры, ломтики сыра и измельченную зелень.

Сандвичи кладут на противень и запекают в духовке до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сандвичи с лососем и сыром

Ингредиенты

Хлеб – 1 буханка, лосось консервированный – 250 г, сыр пресный – 50 г, филе анчоусов – 4 шт., творог нежирный – 100 г, листья салата – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 30 мл, сметана – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Измельченное филе анчоусов, творог, лимонный сок и сметану смешивают, солят и перчат. Яблоко и зелень моют. На пленку кладут отрезанный тонким и широким пластом хлеб, сверху выкладывают рыбу и тертый сыр, рыбную пасту, мелко нарезанные листья салата, очищенный, вымытый и измельченный лук, натертое на крупной терке яблоко, осторожно придавливают к хлебу и с помощью пленки сворачивают рулет. Изделие на 3 ч помещают в холодильник.

При подаче сандвич-рулет нарезают тонкими ломтиками и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Бутерброды с сырной массой

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., сырная масса – 200 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 80 г, изюм – 60 г, чернослив – 10 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Разрезают батон на небольшие кусочки и поджаривают. Зелень и сухофрукты моют. Изюм и чернослив оставляют в теплой воде на 10–15 мин. Перемешивают сырную массу с размягченным сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью укропа. Добавляют изюм и мелко нарезанный чернослив. Намазывают на хлебцы подготовленную массу, украшают веточками укропа.

Сандвичи с сосисками или колбасой

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., сосиски – 4 шт., масло сливочное – 80 г, майонез – 60 г, соус томатный острый или кетчуп – 50 г, горчица – 30 мл, лук зеленый – 1 пучок, петрушка – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Булочки разрезают пополам, но не до конца, кладут их в небольшую кастрюлю, слегка сбрызгивают водой, ставят в разогретую и уже выключенную духовку на 1–2 мин. Сосиски разрезают вдоль, обжаривают в сливочном масле. Лук моют, мелко нарезают. В горячие булочки кладут по две половинки сосиски, посыпают луком, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, украшают вымытыми веточками петрушки.

Бутерброд со шницелями, помидорами и сыром

Ингредиенты

Шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр – 350 г, хлеб – 8 ломтиков, масло растительное – 50 мл, базилик – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Каждый шницель разрезают вдоль на 4 части, сыр – на 16 кусочков. Помидоры моют и нарезают кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон по 3–4 мин, затем перчат и солят. На хлеб кладут мясо, помидоры и сыр, сверху украшают вымытым и измельченным базиликом, добавляют по вкусу перец и соль. Бутерброды запекают на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится.

Сандвичи французские

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., лимоны – 2 шт., шницели свиные – 8 шт., вино сухое белое – 125 мл, масло топленое – 40 г, мята – несколько листочков, соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лимоны моют, нарезают кружочками 1 лимон. Шницели перчат, обжаривают с одной стороны в кипящем топленом масле, перевернув, солят, кладут на них по нескольку кружочков лимона и обжаривают с другой стороны. Выделившийся при жаренье жир разбавляют соком второго лимона и вином, доводят до кипения и приправляют по вкусу перцем и солью. Тонкие ломтики батона обжаривают в полученном соусе, выкладывают на них шницели и запекают полученные бутерброды на решетке. Украшают вымытыми листиками мяты.

Сандвичи с ветчиной и листьями салата

Ингредиенты

Булочки – 5 шт., ветчина – 250 г, сыр – 5 ломтиков, масло сливочное – 80 г, майонез – 60 мг, соус сладкий или кетчуп – 60 г, горчица – 30 г, лук зеленый – 1 пучок, салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Булочки разрезают пополам, но не до конца, кладут их в небольшую емкость, слегка сбрызгивают водой, ставят в разогретую и уже выключенную духовку на 2 мин. Ветчину разрезают на кусочки, обжаривают в сливочном масле. Лук и листья салата моют. Лук мелко нарезают. В горячие булочки кладут по кусочку ветчины и сыра, посыпают луком, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, украшают листьями салата.

Бутерброды с печенью трески

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 70 мл, печень трески – 150–170 г, чеснок – 2–3 зубчика, укроп – 6 веточек.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Чеснок очищают, моют, измельчают, натирают им остывшие ломтики хлеба с одной стороны, сверху намазывают сливочное масло, кладут слой печени трески.

Бутерброды украшают вымытыми веточками укропа.

ЧАСТЬ V
СОУСЫ

Блюда, приготовленные на решетке, приобретут неповторимые вкусовые качества, если дополнить их различными соусами. Вкус готового барбекю во многом зависит от правильно выбранного соуса. Для большинства соусов жидкой основой служат мясные, рыбные и овощные бульоны. Специи и травы в правильной пропорции придадут соусу, а с ним и барбекю восхитительный вкус и аромат.

Соус для мясного барбекю

Ингредиенты

Сок томатный – 100 мл, зелень щавеля и кинзы – по 1 пучку.

Способ приготовления

Вымытую и измельченную зелень щавеля и кинзы смешивают с томатным соком. Готовым соусом поливают барбекю из мяса.

Горячий соус для мясного барбекю

Ингредиенты

Масло оливковое – 200 мл, сок томатный – 200 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 100 г, перец – 100 г, зелень орегано – 0,5 пучка, чеснок – 4 зубчика, соль – 30 г, перец – 30 г.

Способ приготовления

Лук и чеснок очищают, моют, измельчают. Толченый чеснок солят, перчат, смешивают с оливковым маслом, уксусом, измельченным репчатым луком, вымытым и нашинкованным болгарским перцем, зеленью орегано и томатным соком.

Смесь кипятят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 мин, после чего процеживают.

Готовый соус подают к столу горячим.

Соус к барбекю из свинины

Ингредиенты

Паста томатная – 200 г, вода холодная кипяченая – 500 мл, сахар – 300 г, чеснок – 5 зубчиков, сыр – 50 г, зелень кинзы – 5

пучков, перец – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Томатную пасту разводят холодной кипяченой водой до консистенции жидкой сметаны. В полученную смесь добавляют соль, вымытую и измельченную зелень кинзы, толченый чеснок, сахар и перец. Ингредиенты перемешивают.

Готовый соус украшают тертым сыром.

Соус «Острый»

Ингредиенты

Кетчуп – 200 г, вода – 50 мл, уксус 3 %-ный или вино сухое – 25 мл, перец красный корейский – 1 шт., чеснок – 2 зубчика.

Способ приготовления

В кетчуп добавляют вымытый и измельченный корейский красный перец и очищенный, вымытый и растолченный чеснок. Ингредиенты смешивают с водой, разведенной уксусом или вином.

Готовым соусом заливают барбекю за 1–2 мин до подачи к столу.

Соус по-британски

Ингредиенты

Помидоры – 3800 г, сахар – 750 г, лук репчатый – 500 г, корень сельдерея – 500 г, уксус 9 %-ный – 100 мл, имбирь молотый – 5 г, корица молотая – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, перец красный молотый – 10 г, соль – 50 г.

Способ приготовления

Очищенные, вымытые и измельченные лук и корень сельдерея смешивают с вымытым и очищенными помидорами и варят. Полученную массу протирают через сито. В кастрюлю добавляют пряности, соль и сахар и продолжают варить соус на медленном огне.

Готовым соусом заливают барбекю перед подачей к столу.

Соус «Легкий» к мясу

Ингредиенты

Масло растительное – 180 г, 3 %-ный уксус – 60 мл, сахар – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Растительное масло взбивают венчиком, добавляя уксус.

В полученную смесь всыпают сахар и соль и разминают.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Зимний»

Ингредиенты

Сметана – 100 г, масло растительное – 30 мл, сок лимонный – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, сахар – 5 г, кетчуп – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый, растолченный чеснок смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. Сметану и кетчуп взбивают с помощью венчика и добавляют в готовую массу.

Поливают барбекю соусом при подаче к столу.

Соус «Сырный»

Ингредиенты

Творог – 60 г, сметана – 60 г, горчица – 30 г, сыр – 50 г.

Способ приготовления

Творог растирают, сыр измельчают. Ингредиенты смешивают со сметаной, взбивают венчиком и заправляют горчицей.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Зеленая фантазия»

Ингредиенты

Кефир или сметана – 100 г, огурец – 0,5 шт., зелень укропа, петрушки и зеленого лука – по 1 пучку, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытый огурец натирают на мелкой терке и смешивают с кефиром или сметаной. В полученную смесь добавляют вымытые и измельченные зелень укропа, петрушки и зеленый лук.

Соус солят и подают к мясу.

Соус «Весенний»

Ингредиенты

Сок томатный густой – 100 мл, зелень щавеля и кинзы – по 1 пучку.

Способ приготовления

Зелень щавеля и кинзы моют, измельчают и смешивают с томатным соком. Готовый соус подают к столу.

Соус ткемали

Ингредиенты

Вода – 200 мл, сливы ткемали – 1000 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности на среднем огне, постоянно помешивая, после чего протирают через сито и разводят отваром.

Зелень укропа и кинзы и чеснок моют, измельчают и смешивают со сливовой массой.

Полученную смесь солят, перчат и доводят до кипения.

Готовый соус ткемали подают к мясу.

Соус к рыбе

Ингредиенты

Кетчуп – 200 мл, перец красный корейский – 100 г, 3 %-ный раствор кислоты уксусной – 5 г, вода или вино сухое – 5 г, чеснок – 2 зубчика.

Способ приготовления

Измельченный стручковый перец смешивают с очищенным, вымытым, толченым чесноком. Затем в массу добавляют кетчуп и разведенную водой уксусную кислоту или вино.

Соус «Ореховый»

Ингредиенты

Орехи грецкие – 250 г, сок гранатовый – 100 мл, хмели-сунели – 5 г, шафран – 5 г, чеснок – 5 зубчиков, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные грецкие орехи толкут в ступке с очищенным, вымытым чесноком. Затем в смесь добавляют соль, перец, хмели-

сунели, шафран, вымытую, измельченную кинзу. Полученную массу смешивают с гранатовым соком.

Готовый ореховый соус можно подавать к мясу.

Соус из горчицы с каперсами

Ингредиенты

Раствор 3 %-ной кислоты уксусной – 180 г, масло растительное – 60 г, каперсы – 60 г, горчица – 5 г, сахар – 5 г, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца протирают через сито, смешивают с горчицей, сахаром, солью и растительным маслом. В полученную смесь добавляют уксус и каперсы.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с хреном

Ингредиенты

9%-ный раствор кислоты уксусной – 100–120 мл, вода – 100 мл, сахар – 5 г, корень хрена – 1 шт., соль – 5 г.

Способ приготовления

Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке, кладут в кастрюлю, заливают кипятком и оставляют, закрыв емкость крышкой. В остывшую жидкость добавляют уксус, соль и сахар.

Готовый соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус к рыбе со сметаной

Ингредиенты

Сметана – 100 г, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сметану смешивают с солью, перцем, уксусом и сахарной пудрой. Готовый соус подают к рыбе.

Соус «Быстрый»

Ингредиенты

Сметана – 250 г, корень хрена – 1 шт.

Способ приготовления

Корень хрена моют, очищают, натирают на мелкой терке и смешивают со сметаной. Готовый соус подают к рыбе.

Соус «Винегрет»

Ингредиенты

Масло растительное – 120 мл, уксус столовый – 120 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 1 пучку, сахар – 0,25 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зеленый лук – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Желток сваренного вкрутую яйца протирают через сито, кладут в глубокую тарелку, смешивают с солью, сахаром, перцем и маслом.

В полученную смесь добавляют уксус, измельченный яичный белок, вымытый, нашинкованный зеленый лук, нарезанный кубиками соленый огурец и зелень петрушки и эстрагона.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус из томатной пасты с горчицей

Ингредиенты

Паста томатная – 60 г, вода – 50 мл, масло растительное – 60 г, горчица – 30 г, сахар – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Томатную пасту перемешивают с растительным маслом, горчицей и водой. В полученную смесь добавляют сахар, соль и перец.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Лимонный»

Ингредиенты

Желтки сваренных вкрутую яиц – 3 шт., масло растительное – 120 мл, сок лимонный – 120 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Желтки сваренных вкрутую яиц разминают в глубокой

тарелке, солят, перчат, смешивают с растительным маслом. В полученную массу добавляют лимонный сок.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с сахарной пудрой и маслом

Ингредиенты

Масло растительное – 120 мл, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Уксус смешивают с солью и перцем. В полученную смесь добавляют сахар и масло растительное.

Готовый соус подают к столу.

Соус из желтков с уксусом

Ингредиенты

Корень хрена – 200 г, сахар – 60–90 г, масло растительное – 90 г, уксус столовый – 25 мл, желтки яичные – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сырые яичные желтки растирают с сахаром и натертым на мелкой терке корнем хрена. Затем в смесь добавляют масло растительное, столовый уксус, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус со сметаной и луком

Ингредиенты

Бульон мясной – 200 мл, сметана – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, кетчуп острый – 15 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку поджаривают с маслом и разводят мясным бульоном. В полученную смесь добавляют сметану. Соус варят на слабом огне 5-10 мин.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают на сливочном масле и добавляют в соус.

Соль и острый кетчуп добавляют в соус перед подачей к столу.

Соус украинский

Ингредиенты

Бульон мясной – 250 мл, сметана – 100 мл, корень хрена – 60 г, масло сливочное – 60 г, уксус столовый – 60 мл, мука – 30 г, лист лавровый – 1 шт., перец черный душистый – 5–6 горошин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку поджаривают с половиной порции сливочного масла, разводят 100 мл мясного бульона и добавляют сметану. Полученную смесь варят на слабом огне 5-10 мин.

Очищенный, вымытый, натертый на мелкой терке хрен слегка обжаривают на сливочном масле, после чего смешивают с уксусом и мясным бульоном, добавляют лавровый лист, перец, соль. Смесь варят 10–15 мин, вливают в обжаренную на сливочном масле муку и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус острый с луком

Ингредиенты

Бульон мясной – 300 мл, лук репчатый – 200 г, томат-пюре – 60 г, уксус столовый – 30 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 60 г, корнишоны – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку поджаривают с половиной количества масла и разводят мясным бульоном. Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают, смешивают с томатом-пюре, солью и перцем и жарят еще 5 мин.

Полученную смесь смешивают с рублеными корнишонами и уксусом и доводят до кипения на медленном огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Морковный»

Ингредиенты

Бульон мясной – 100 мл, томат-пюре – 250 г, морковь – 120 г, мука – 30 г, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 30 г, соус томатный острый – 30 г, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очищают, моют, измельчают. Тертую морковь и измельченный лук обжаривают с половиной нормы сливочного

масла. В полученную массу добавляют томат-пюре, муку и мясной бульон. Смесь тщательно перемешивают и варят на медленном огне 10 мин.

Затем смесь солят, смешивают с острым томатным соусом и процеживают через сито. После этого соус варят еще 3 мин, а затем подают к столу.

Соус белый к рыбе

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 30 мл, мука – 30 г, зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в половине количества сливочного масла, разводят рыбным бульоном и варят 10 мин. Соус солят, перчат, смешивают с лимонным соком и сливочным маслом, процеживают и тщательно перемешивают.

Готовый соус перед подачей к столу украшают вымытой, измельченной зеленью укропа или петрушки.

Соус с маринованными грибами

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, сыр – 60 г, грибы маринованные – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят бульоном и варят 10 мин.

В готовую смесь добавляют мелко нарубленные маринованные грибы, масло сливочное, соль и перец красный молотый.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу, украсив вымытой, измельченной зеленью укропа и тертым сыром.

Соус с белым столовым вином

Ингредиенты

Бульон рыбный – 20 мл, горчица – 60 г, вино белое столовое – 60 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в сливочным масле, разводят бульоном и варят 10 мин на слабом огне. Затем в смесь добавляют соль, горчицу и вливают белое столовое вино. Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с томатом и корнишонами

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, лук репчатый – 120 г, корнишоны – 100 г, сметана – 80 г, томат-пюре – 60 г, масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и измельченный лук обжаривают в масле, после чего в полученную массу добавляют муку, томат-пюре и рыбный бульон.

Соус варят 10 мин, затем солят, смешивают с мелко нарезанными корнишонами и заравляют сметаной.

Соус с яйцом и мукой

Ингредиенты

Бульон мясной – 200 мл, яйцо сырое – 1 шт., масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в масле, разводят половиной нормы мясного бульона и кипятят в течение 15 мин. Яичный желток смешивают с оставшимся бульоном и вливают в соус, постоянно помешивая.

Готовый бульон солят и перчат, после чего подают к столу.

Соус с сухариками

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, сухари толченые – 60 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Масло сливочное растапливают в небольшой кастрюле и смешивают с толчеными сухарями. Емкость со смесью накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 10 мин.

Готовый соус перед подачей к столу солят и перчат.

Соус яично-масляный

Ингредиенты

Желток яичный – 2 шт., масло сливочное – 75 г, вода – 60 мл, сок лимонный – 30 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

В небольшую кастрюлю вливают воду, добавляют яичные желтки и соль. Смесь взбивают венчиком, после чего емкость ставят на медленный огонь или водяную баню и при постоянном помешивании кладут в соус масло сливочное небольшими кусочками.

В готовый соус добавляют лимонный сок.

Соус со сладким перцем

Ингредиенты

Майонез – 120 г, перец сладкий консервированный – 40 г, сок лимонный – 40 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированный сладкий перец измельчают и смешивают с майонезом, лимонным соком и солью.

Готовый соус при подаче к столу посыпают перцем.

Соус «Грибной вкус»

Ингредиенты

Бульон грибной – 300 мл, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 60 г, грибы – 50 г, мука – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и промытые грибы отваривают, откидывают на сито и остужают. Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят грибным бульоном и варят 15 мин.

Очищенный, вымытый, измельченный лук обжаривают с маслом и нашинкованными грибами, добавляют в соус, перчат, солят и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус украшают вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Соус «Бешамель»

Ингредиенты

Масло сливочное – 120 г, бульон мясной – 120 мл, молоко – 120 мл, мука – 60 г, орех мускатный – 5 г, перец белый – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

В растопленное на сковороде масло сливочное добавляют муку. Массу тщательно перемешивают и обжаривают на слабом огне в течение 3–5 мин.

В полученную массу при постоянном помешивании вливают мясной бульон и молоко. Смесь солят и варят на медленном огне 10 мин.

В готовый соус добавляют молотый мускатный орех и белый перец.

Соус бургундский

Ингредиенты

Лук-шалот – 200 г, шампиньоны – 100 г, вино красное – 100 мл, масло сливочное – 50 г, мука – 30 г, зелень тимьяна – 2 веточки, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, лист лавровый – 1 шт., соль – 5 г, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки, тимьяна и лавровый лист моют, связывают в пучок.

Лук-шалот моют, измельчают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают красным вином и варят 10 мин вместе с зеленью на медленном огне, не накрывая емкость крышкой. После этого отвар процеживают.

На сковороде растапливают масло сливочное, смешивают его с мукой. В слегка обжаренную смесь вливают прокипяченное с зеленью вино. Массу варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 мин с добавлением соли и перца.

Очищенные, вымытые и измельченные шампиньоны добавляют в полученную смесь и варят на слабом огне при постоянном помешивании 5 мин.

Готовый соус подают к столу, украсив вымытой и нашинкованной зеленью укропа.

Соус тклапи

Ингредиенты

Вода – 25 мл, тклапи (кислый лаваш из слив) – 100 г, кинза –

0,5 пучка, чеснок – 2–3 зубчика, перец острый стручковый – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Тклапи измельчают, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают кипящей водой и настаивают несколько часов, плотно закрыв емкость крышкой.

После этого тклапи растирают, смешивают с вымытой, измельченной зеленью кинзы, очищенным, вымытым, толченым чесноком, мелко нарезанным стручковым перцем. Перед подачей к столу в соус добавляют соль.

Соус сацебели

Ингредиенты

Орехи грецкие – 500 г, бульон куриный – 150 мл, сок виноградный кислый – 150 мл, зелень кинзы – 1 пучок, шафран – 5 г, чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Толченые грецкие орехи смешивают с перцем, солью, очищенным, вымытым, измельченным чесноком, нашинкованной зеленью кинзы и шафраном.

Смесь разводят куриным бульоном. Перед подачей к столу в соус добавляют кислый виноградный сок.

Соус гаро

Ингредиенты

Бульон куриный – 250 мл, орехи грецкие – 200 г, зелень кинзы – 1 пучок, уксус винный – 30 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, желтки яичные – 3 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Толченые грецкие орехи смешивают в небольшой кастрюле с вымытой, измельченной зеленью кинзы, солят, разводят винным уксусом и заливают куриным бульоном.

Лук и чеснок очищают, моют, измельчают. В полученную смесь добавляют нашинкованный лук. Соус варят на медленном огне 10 мин, после чего остужают и соединяют со взбитыми желтками и толченым чесноком.

Соус «Венеция»

Ингредиенты

Сметана – 200 г, огурец – 100 г, зелень укропа, петрушки и мяты – по 1 пучку, оливки без косточек – 50 г, чеснок – 1–2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вымытый огурец натирают на мелкой терке и смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком. В полученную смесь добавляют сметану, вымытую измельченную зелень укропа, петрушки и мяты, соль и перец.

Готовый соус при подаче к столу украшают оливками.

Соус с орехами и майонезом

Ингредиенты

Паста томатная – 200 г, майонез – 200 г, орехи грецкие – 30 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Томатную пасту и майонез смешивают в небольшой миске. В полученную смесь добавляют красный молотый перец, соль, толченый чеснок и вымытые измельченные зелень петрушки, кинзу и зеленый лук.

Готовый соус украшают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Соус «Чесночный»

Ингредиенты

Бульон мясной – 100 мл, сметана – 30 г, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очищают, моют, толкут до образования однородной массы, солят и заливают мясным бульоном.

Перед подачей к столу в соус добавляют сметану.

Соус с рассолом

Ингредиенты

Бульон рыбный – 250 мл, рассол огуречный процеженный – 200 мл, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, корень сельдерея – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, мука – 30 г, соль и

перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку смешивают с половиной нормы растопленного сливочного масла и слегка обжаривают на сковороде на среднем огне. Затем охлаждают, разводят рыбным бульоном, варят 1 ч на слабом огне с добавлением очищенного, вымытого, нашинкованного репчатого лука и измельченного корня сельдерея.

Затем в соус добавляют соль, перец, процеженный огуречный рассол и масло сливочное. Смесь доводят до кипения.

Перед подачей к столу в соус добавляют белое столовое вино.

Соус с брынзой

Ингредиенты

Помидоры – 200 г, баклажаны – 200 г, вода – 200 мл, брынза – 20 г, лук зеленый – 1 пучок, соль – 10 г, перец – 5 г.

Способ приготовления

Помидоры и баклажаны моют, нанизывают на шампуры и запекают над раскаленными углями. Запеченные овощи кладут на 5–6 мин в кастрюлю с водой, смешанной с солью. Затем с помидоров и баклажанов удаляют кожицу. Овощи измельчают, перчат, при необходимости досаливают, посыпают вымытым, нашинкованным зеленым луком.

Готовый соус украшают мелко нарезанной брынзой и подают к столу.

Соус «Винный»

Ингредиенты

Вино белое столовое – 50 мл, паста томатная – 100 г, морковь – 100 г, репа – 100 г, корень петрушки или сельдерея – 50 г, масло сливочное – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и репу очищают, моют, нарезают кубиками, соединяют с очищенным, измельченным корнем петрушки или сельдерея, солят, перчат и обжаривают на сковороде в сливочном масле. Затем добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 мин.

После этого добавляют в массу белое столовое вино и доводят соус до кипения. Перед подачей к столу соус украшают вымытой, измельченной зеленью укропа.

Соус «Старорусский»

Ингредиенты

Лук репчатый – 120 г, шампиньоны – 100 г, оливки без косточек – 50 г, паста томатная – 50 г, корень петрушки – 40 г, масло сливочное – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, огурец соленый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Корень петрушки и репчатый лук очищают, моют, шинкуют. Ингредиенты обжаривают на сковороде в половине нормы сливочного масла. Нарезанный кубиками соленый огурец и шампиньоны припускают в отдельной сковороде. Затем подготовленные смеси соединяют.

В полученную массу добавляют оливки без косточек, томатную пасту, белое сухое вино, соль и перец. Соус доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, после чего остужают и подают к столу.

Соус «Венский»

Ингредиенты

Лук репчатый – 120 г, масло топленое – 50 г, томат-пюре – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле.

Затем добавляют томат-пюре. Массу доводят до кипения, солят, перчат, остужают и подают к столу.

Соус «Мадера»

Ингредиенты

Бульон куриный – 200 мл, лук репчатый – 120 г, мадера – 30 мл, морковь – 100 г, паста томатная – 60 г, масло топленое – 60 г, мука – 40 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжаривают в кастрюле с толстым дном в половине порции топленого масла. Овощи и зелень очищают, моют, измельчают. Отдельно пассируют измельченный репчатый лук, зелень петрушки и нашинкованную морковь. Смеси соединяют, разводят куриным бульоном и варят 5-10 мин.

В полученную смесь добавляют томатную пасту и варят соус еще 15 мин. После этого соус процеживают через сито, солят, перчат, добавляют сахар, заправляют сливочным маслом и доводят до кипения на медленном огне при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу соус поливают прокипяченной мадерой.

Соус с перцем и вином

Ингредиенты

Бульон мясной концентрированный – 100 мл, лук репчатый – 80 г, корень петрушки – 80 г, вино красное сухое – 75 мл, масло сливочное или маргарин – 50 г, перец черный и красный молотый – по 2 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и корень петрушки очищают, моют, измельчают, кладут в кастрюлю, заливают концентрированным мясным бульоном и варят на слабом огне 15–20 мин.

После этого смесь солят, перчат, доводят до кипения, процеживают, соединяют с прокипяченным красным сухим вином и заправляют сливочным маслом.

Соус красный с маслом

Ингредиенты

Бульон мясной – 250 мл, лук репчатый – 120 г, зелень петрушки – 1 пучок, масло сливочное – 60 г, томат-пюре – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку поджаривают с маслом, смешивают с томатом-пюре, после чего разводят мясным бульоном.

Лук и зелень очищают, моют, измельчают. В полученную смесь добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук и нашинкованную зелень петрушки. Соус варят на слабом огне 20–30 мин, после чего солят, процеживают, заправляют сливочным маслом и подают к столу.

Соус с мадерой и овощами

Ингредиенты

Соус красный – 800 мл, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, репа – 50 г, масло топленое или маргарин – 50 г, мадера – 20 г.

Способ приготовления

Морковь и репу очищают, моют, натирают на терке, соединяют с нашинкованным репчатым луком и слегка обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине.

Полученную смесь добавляют в кипящий красный соус и варят при слабом кипении 10–15 мин.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют мадеру.

Соус кисло-сладкий

Ингредиенты

Вода – 300 мл, соус красный – 250 мл, чернослив – 200 г, изюм без косточек – 100 г, вино сухое красное – 30 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 10 г.

Способ приготовления

Промытый чернослив кладут в небольшую кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности, после чего удаляют косточки и шинкуют.

В красный соус добавляют чернослив, красное сухое вино, сахар и промытый изюм. Смесь варят 10 мин при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу в готовый соус добавляют масло сливочное.

Соус с джемом из черной смородины

Ингредиенты

Бульон мясной крепкий – 250 мл, соус красный – 200 мл, вино сухое красное – 50 мл, варенье или джем из черной смородины – 50 г, масло сливочное – 30 г, перец черный душистый – 4–5 шт.

Способ приготовления

Горячий мясной бульон вливают в кастрюлю с красным соусом и доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании.

Джем или варенье из черной смородины соединяют с сухим красным вином, душистым перцем, добавляют в кипящую смесь и варят на слабом огне 15–20 мин.

Соус процеживают, заправляют сливочным маслом, остужают и подают к столу.

Соус с душистый с вином

Ингредиенты

Соус красный – 600 мл, вино – 50 мл, листья эстрагона – 50 г, перец черный душистый – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытые и измельченные листья эстрагона кладут в кастрюлю, заливают вином и кипятят 2–3 мин. В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, перчат и солят.

Готовый соус можно подавать к столу холодным и горячим.

Соус с апельсинами и вином

Ингредиенты

Соус красный – 700 мл, апельсины – 200 г, вино сухое красное – 100 г, вода – 100 мл, масло сливочное – 20 г.

Способ приготовления

Очищенные апельсины шинкуют, заливают сухим красным вином, кладут в кастрюлю, добавляют холодную воду и доводят до кипения.

В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, после чего остужают.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют растопленное масло сливочное.

Соус «Светлый»

Ингредиенты

Бульон мясной – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, желток яичный – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла и разводят мясным бульоном. Смесь варят на медленном огне 5-10 мин, после чего смешивают с яичным желтком, солят и заправляют сливочным маслом.

Готовый соус подают к столу.

Соус с помидорами и грибами

Ингредиенты

Соус красный – 300 мл, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, вино сухое красное – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 100 г, масло топленое или маргарин – 40 г, листья эстрагона – 25 г.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый, измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине. В полученную массу добавляют очищенные и нарезанные кубиками помидоры, нашинкованные шампиньоны.

Ингредиенты пассеруют 5 мин, после чего соединяют с красным соусом и варят 10 мин.

В массу добавляют вымытые, измельченные листья эстрагона, сухое вино и масло сливочное. Соус доводят до кипения и подают к столу горячим.

Соус по-матросски

Ингредиенты

Шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 70 г, лук репчатый – 60 г, паста томатная – 50 г, вино сухое красное – 30 г, анчоусы – 30 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый, нарезанный кольцами и обжаренный в половине нормы сливочного масла лук смешивают с томатной пастой и варят на медленном огне 10–15 мин.

В вымытые, измельченные и припущенные шампиньоны добавляют прокипяченное сухое красное вино, масло сливочное, протертые анчоусы, соль и перец красный молотый.

Полученную массу тщательно перемешивают и соединяют с обжаренным репчатым луком.

Соус золотистый к мясу

Ингредиенты

Бульон мясной – 300 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 50 г, сметана – 30 г, лист лавровый – 3 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Растопленное масло сливочное смешивают в небольшой кастрюле с просеянной мукой и прогревают в микроволновой печи до светло-коричневого цвета.

В полученную массу вливают мясной бульон и варят смесь при постоянном помешивании 30 мин. Затем в соус добавляют

сметану, соль, лавровые листья и перец.